

Trenzado de pescados sobre salsa de curry

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto

Mero: 16 Láminas
Salmón: 16 Láminas

Curry

Canela: 1/2 cda.
Pimienta Negra en grano: 1/2 cda.
Comino: 1/2 cda.

Cardamomo: 1/2 cda.
Cúrcuma: 1/2 cda.

Espárragos grillados

Sal Marina: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Esparragos: 1 Paquete

Salsa de coco y curry

Vino blanco seco: 1/2 Vaso
Cebolla: 1 Unidad
Curry: 1 cda.
Ají Amarillo: 1/2 Unidad

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Crema de leche: 2 Tazas
Jengibre: 1 cda.

Vegetales salteados

Manteca: 40 g
Zanahorias: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto
Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte el *salmón* y el mero en tiras de 6 cm. x 1, 5 cm. x 1/2 cm.
- Coloque cuatro tiras de *salmón* de tal manera que estén paralelas y pegadas una al lado de la otra. Perpendicular a ellas, coloque las cuatro tiras de mero, entrecruzándolas como si fuera una cesta, para formar un cuadrado.
- Condimente con sal y pimienta.
- Cubra con un papel film y agregue un peso encima, reserve en la heladera por 2 horas.
- En una sartén con aceite de oliva, dore el pescado trenzado de ambos lados.

Curry

- En un mortero coloque las *especias* y muele hasta lograr un polvo.

Salsa de coco y curry

- Pele y pique el *jengibre*.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte el *ají rojo* en cubos pequeños.
- En una olla con aceite de oliva rehogue la *cebolla* junto con el *jengibre* y el **curry**.
- Deslace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y añada la leche de coco.
- Condimente con sal, mezcle y deje espesar.

Espárragos grillados

- Pele los espárragos, de la mitad hacia abajo y retire la parte dura.
- Átelos y en una olla con agua hirviendo salada cocine primero la base de los espárragos y luego acuéstelos en la olla para cocinar en su totalidad.
- Retire y pase por agua helada.
- Retire el hilo y seque.
- En un grill bien caliente con aceite de oliva dore los espárragos.

Vegetales salteados

- Pele y corte la *zanahoria* en láminas finas y luego en tiras anchas.
- Corte el *puerro* en tiras anchas.
- En una sartén con *manteca* saltee los vegetales y condimente con sal y pimienta.

Presentación

- En la base del plato coloque la salsa, agregue los vegetales salteados ; y sobre ellos el trenzado de pescado y termine con los espárragos grillados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trenzado-de-pescados-sobre-salsa-de-curry>