Lista de ingredientes para la receta Trenzado de pescados sobre salsa de curry

Ingredientes

- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Mero 16 Láminas
- Sal y Pimienta A gusto
- Salmón 16 Láminas

Curry

- Canela 1/2 cda.
- Cardamomo 1/2 cda.
- Pimienta Negra en grano 1/2 cda.
- Cúrcuma 1/2 cda.
- Comino 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
- Sal A gusto
- Cebolla 1 Unidad
- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Curry 1 cda.
- Crema de leche 2 Tazas
- Ají Amarillo 1/2 Unidad
- Jengibre 1 cda.

Vegetales salteados

- Manteca 40 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Zanahorias 2 Unidades
- Puerros 2 Unidades