

Reineta con salsa de curry

Tiempo total: 30 minutos a 1 hora

Dificultad: Baja

Porciones: variable

Ingredientes:

- 1 reineta fileteada
- 1 cebolla cortada en cubitos
- 1 chorro de aceite de oliva
- Sal de mar
- Pimienta de limón
- 1 cucharada de curry
- 1 cucharada de cúrcuma
- ½ cucharadita de cardamomo
- 1 lata de leche de coco
- 1 cajita de crema
- ½ taza de cilantro picado
- 3 o 4 cucharadas de alcaparras
- Salsa de soya
- Vino blanco

Preparación:

- 1.- En una olla poner la cebolla, aceite de oliva, sal y pimienta y cocinar hasta que la cebolla esté blanda y transparente.
- 2.- Agregar curry, cúrcuma, cardamomo y cocinar hasta que salga un olor intenso, lo que significa que las especias se activaron.
- 3.- Agregar la leche de coco y revolver para que los sabores se impregnen. Luego poner la crema para darle consistencia, luego agregar el cilantro y las alcaparras.
- 4.- En una fuente poner un chorro de aceite de oliva y poner los filetes de pescado. Bañarlos con soya y un poco de vino blanco.
- 5.- Meter al horno a 200 grados, aunque depende del tamaño de los filetes y de la cantidad que estés cocinando.