

Bacallaret con curry

Ingredientes

- 50 gr. cebolla roja
- 50 gr. anacardos
- 200 gr. agua

- freír la cebolla roja y los anacardos.
- Trabajar en la termomix junto con el agua hasta conseguir una masa.

- semilla mostaza
- aceite de girasol
- ajo picado
- jengibre fresco picado
- cebolla roja picada
- chili verde fresco (poco)
- tomate fresco dados
- comino polvo
- curry indio polvo
- cilantro polvo
- Garam masala polvo
- Cilantro fresco
- Sal

Calentar el aceite de girasol y freír las semillas de mostaza.

Añadir la cebolla, el ajo, el jengibre, el tomate, el chili verde y cocer a fuego suave durante unos 15 minutos.

Añadir las especias en polvo y la pasta de cebolla con anacardos.

Cocer a fuego lento durante unos 10 minutos más y añadir el cilantro picado.

Apartar del fuego.

- 2 bacallaret por personas

Limpiar y filetear los pescados.

Marcarlos a la plancha con un poco de aceite de oliva y sal.

Servir el pescado con un poco de curry y arroz Basmati blanco.

Bon profit