

El bacallaret con cierto sabor a islas, a cocos, limas y plátanos

Una receta tropical muy sencilla

- Bacallarets (2 o3 por pers.) en filetes
- Plátano
- Lima
- leche coco (lata)
- aceite oliva
- sal maldon
- cilantro fresco
- curry
- Rallar la lima y exprimirla, mezclar con el plátano a daditos, el cilantro picado, el aceite oliva, la sal maldon y el curry.
- Poner el pescado en la hoja de plátano y cubrirlo con los demás ingredientes.
- Cerrarlo como un ravioli y reservarlo en frio unas horas.
- Cocer a la brasa yRICO RICO.