



Róbalo en papillote con salsa de coco y curry

INGREDIENTES

- 4 Churrascos de Róbalo
- 3 Shallots
- 1 Zanahoria
- 1 Ajoporro mediano
- 1 Calabacín
- 6 Ajíes Dulces
- 1 Manojó de Cilantro
- 1 Frasco de leche de Coco
- Jengibre al gusto
- 2 Cucharadas de curry
- Aceite de Ajonjolí
- 2 cucharadas de mantequilla Aceite de Oliva

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 300°C.

Corta ajoporro, zanahoria, calabacín y ajíes dulces en julianas. Corta el papel de aluminio lo suficientemente grande para envolver cada churrasco de pescado. Agrega unas gotas de aceite de ajonjolí sobre el papel de aluminio y frota de manera uniforme.

Corta los shallots en cuadritos y cocínalos en un sartén con dos cucharadas de mantequilla, hasta que obtengan una tonalidad cristalina. Añade el frasco de leche de coco y ralla jengibre al gusto, agregar dos cucharaditas de curry, sal y pimienta.

Coloca los churrascos de róbalo con sal y pimienta en el papel de aluminio y cubre con los vegetales ya picados.

Envuelve cada churrasco en forma de sobre dejando un lado abierto para verter la salsa sobre el pescado y los vegetales, luego cierra el sobre hasta que quede bien sellado y que no le entre aire.

Coloca en una bandeja para hornear y hornea por 20 minutos o hasta que se infle el sobre. Para servir, agrega cilantro fresco encima del róbalo.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve