

# Rape al Curry

*Si quieres probar una nueva receta con pescado y te gusta la comida hindú, seguramente disfrutaras con esta receta. Si no tienes rape, prueba cualquier otro pescado de carne firme.*

## INGREDIENTES:

- 450g Rape sin espinas
- 400g Tomate troceado
- 1 Cebolla grande
- 2 Dientes de ajo
- 1 Chili verde
- 6-8 Hojas de curry (o 1 cucharadita curry en polvo)
- 1 Cucharada semillas de mostaza
- 1 Cucharada cilantro molido
- 1 Cucharadita cúrcuma en polvo
- ½ Cucharadita chili en polvo (o pimentón picante)
- 3 Cucharadas pulpa de tamarindo (o zumo ½ limón)
- 2 Cucharadas Aceite de oliva
- Cilantro fresco (decoración)

3

Raciones



## ELABORACIÓN:

1. Poner las semillas de mostaza en una olla con el aceite hasta que empiecen a crepitar.
2. Adicionar la cebolla y el ajo picado, pochar a fuego lento (agregar un poco de agua en caso necesario)
3. Agregar las especias en polvo y hojas de curry.
4. Cuando empiecen a soltar su aroma, adicionar la pulpa de tamarindo y seguidamente el tomate. Cocinar 10 minutos.
5. Añadir el chile verde en juliana y los tacos de rape. Cocinar 5 minutos más y servir decorando con unas hojas de cilantro