

🕒 30 minutos
🍴 2 personas

Salmón con salsa de coco y curry

INGREDIENTES

- ▶ 2 filetes de salmón
- ▶ 1/2 taza de zumo de coco Taeq
- ▶ 1 cucharada de fécula de maíz
- ▶ 1 diente de ajo finamente picado
- ▶ 1 cucharada de cebolla finamente picada
- ▶ 2 cucharadas de aceite de oliva Taeq
- ▶ 1 cucharada de curry en polvo
- ▶ 1 pimentón picado en julianas
- ▶ 1 zucchini picado en julianas
- ▶ Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Para la salsa:

- 1 En una olla con un poco de aceite de oliva, dora la cebolla y el ajo, agrega el curry, la sal, la pimienta y adiciona el zumo de coco.
- 2 En un bowl aparte, mezcla 2 cucharadas de agua con la fécula de maíz y adiciona a la sartén.
- 3 Cocina todo a fuego bajo hasta que espese. Si necesitas más fécula, puedes añadirle 2 cucharadas más disueltas en agua.

Para el salmón:

- 1 En un papel parafinado más grande que el filete pon una cama de pimentón y zucchini, encima adiciona el salmón, junto a un poco más de vegetales. Agrega un poco de aceite de oliva, sal y pimienta por encima. Cierra el papel parafinado y enrolla los laterales.
- 2 Lleva a la freidora de aire o al horno a 160°C o 350°F de 15 a 18 minutos.
- 3 Retira el papel con cuidado y sirve con la salsa.

taeq

Vida en equilibrio

Conoce cómo preparar este plato para más o menos personas en www.taeq.com.co