

Ingredientes

Merluza: 2 lomos*

Ajo: 1 diente

Curry: 2 cdta

Leche de coco: 150g

Berberechos: 1 lata

Sal

*Lubina...

,
,
,
,
,
,
,
,
,
,
,

Cebolla: 1

Jengibre: 5g

Cúrcuma: 2 cdta

Espinacas: 200g

Aceite

Pimienta

Instrucciones

- Picar la cebolla, el ajo y el jengibre y rehogar en la sartén hasta ablandarlo
- Mezclar la cúrcuma y el curry con un chorrito de agua caliente e integrar en la sartén
- Añadir la leche de coco y cocinar 10 min
- Retirar todo de la sartén y triturar
- Rehogar las espinacas en poco aceite, rehogar hasta cocinarlas y retirar
- Calentar en la sartén los berberechos 1 min y retirar
- Cocinar el pescado a la plancha
- Servir todo con la salsa de curry y por encima