

Pescado en Leche de Coco

Receta enviada por María y José López

Paellera con tapa

Cuchara (Juego de Utensilios de Cocina de 6 piezas)

Tiempo de cocción: 30 minutos (aproximadamente)

Rinde: 12 porciones

Ingredientes:

5 libras de tilapia
2 latas de leche de coco (13.5 onzas cada una)
2 dientes de ajo bien machacados
¼ de cebolla picada
¼ de pimiento verde picado
¼ de pimiento rojo picado
½ taza de cilantro picado
1 cubito de sabor a pollo
2 cucharadas de pasta de tomate
1 cucharada de jugo de limón verde (recién exprimido)
½ taza de agua
Orégano al gusto
Sal al gusto

Preparación:

Precaliente la Paellera a temperatura media-alta durante 4 minutos. Reduzca la temperatura a media; agregue el ajo, la cebolla, los pimientos, el cilantro, el cubito y la pasta de tomate. Añada la leche de coco, revuelva varias veces con la Cuchara y adicione ½ taza de agua. Siga revolviendo hasta que la mezcla esté homogénea. Coloque los filetes de pescado y rocíe el limón. Tape con la válvula Redi-Temp® abierta y cocine a temperatura media-baja. Cuando la válvula suene, reduzca la temperatura a baja y cocine durante unos 20 minutos más, hasta que el pescado alcance la consistencia deseada (voltee los filetes ocasionalmente de ser necesario).

Esta deliciosa receta dominicana puede servirse con arroz blanco, tostones y ensalada.

