

Bagre Rhamdia en salsa de coco

Ingredientes

- 1,5 kg. de Bagre Rhamdia
- 600 cm³ de leche de coco
- 125 cm³ de crema de leche
- 300 g de harina
- 100 g de manteca
- 1 caldo
- 1,5 kg. de papa
- Perejil
- Sal
- Pimienta



Tiempo de Preparación aproximadamente 55 min

Preparación.

1. Limpiar el pescado y cortarlo en rodajas, agregarle perejil, sal, pimienta y pasarlo por harina (tamizar el excedente).
2. Luego colocarlo en una plancha hasta lograr que se dore.
3. En una olla colocar la manteca y la leche de coco, llevar a fuego medio y revolver constantemente hasta lograr el punto deseado.
4. Una vez logrado el punto deseado agregar el pescado y dejar conservar por 5 minutos.
5. A continuación introducir la crema de leche y en otra fuente colocar las papas con el caldo hasta lograr su cocción.
6. Por último servir en platos el pescado con su respectiva salsa junto con las papas para acompañar.

A disfrutar!