

Brochetas de Salmón Noruego con curry y cilantro

Ingredientes (4 raciones)

720 g Salmón Noruego fresco sin piel ni espinas (8 brochetas)
100 gr de curry vermont
1 cucharadita de curry en polvo
1 pastilla de curry vermont suave (pasta de curry, poco picante)
1 vaso de caldo de pescado
1 vaso de leche de coco
4 cucharadas de aceite de oliva
4 cucharadas de cilantro fresco picado
Sal
Pimienta negra molida al gusto

Elaboración

En un cazo mediano colocamos la pastilla de curry, añadimos el caldo de pescado y la leche de coco. Cocemos a fuego lento unos minutos mientras removemos, hasta obtener una salsa suave. Mantenemos caliente.

Salpimentamos el Salmón Noruego y espolvoreamos con el curry en polvo al gusto.

Preparamos las brochetas con 3 trozos por palo.

Asamos en la parrilla por todos los lados. Emplatamos y napamos con la salsa de curry.

Para finalizar, decoramos con el cilantro picado.