

## 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.