



pescado a la tailandesa

Los generosos aromas del sur este asiático confluyen en este platillo. La receta es versátil ya que se puede preparar al vapor o al horno, con filetes o con un pescado entero.



ingredientes para 1 persona

- 1 filete de pescado
- 1 cuchara sopera de salsa soya
- ½ diente de ajo, prensado
- 1 cuchara sopera de aceite vegetal
- 1 cuchara cafetera de salsa de pescado tailandesa o ½ cubo de caldo de camarón
- 1 cuchara sopera de té limón si posible fresco, cortado en cuadritos
- 1 cuchara sopera de cilantro finamente picada
- ¼ cuchara cafetera de jengibre fresco rallado

preparación

1. Mezclar todos los ingredientes.
2. Verter sobre el pescado.
3. Cocer al vapor durante 20 minutos.
4. Servir con arroz blanco basmati.

A esta receta se le pueden añadir las especias de Jardin Secret: **bali**, en lugar de la salsa de pescado tailandesa

