



Salmón con salsa de curry y coco

Ingredientes

- 4 filetes o rodajas de salmón
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita jengibre molido
- 250 g champiñones
- zumo de 1 limón
- albahaca
- sal y pimienta
- 8 cucharadas de aceite de oliva.

Preparación

Salpimentar el salmón .

Añadir un poco de aceite en una sartén, calentar y poner el salmón unos tres minutos por cada lado .

En la misma sartén añadir el resto del aceite y añadir la cebolla cortada en plumas, añadir el ajo picado muy menudo y el jengibre .

Saltear durante 1 minuto .

Añadir los champiñones lavados y cortados en láminas, dejar durante 2 minutos .

Añadir el curry, dar una vuelta y dejar 1 minuto más .

Agregar la leche de coco y el agua .

Dejar cocer a fuego lento durante 6 minutos .

Añadir el salmón y dejar otros 4 minutos más .

En un bol mezclar el limón exprimido con albahaca, sal y pimienta .

Servir el salmón con la salsa, echando por encima un poco del limón con la albahaca .

.