



Merluza con melocotón en salsa de curry

Ingredientes

- 8 lomos de Merluza (unos 400 g)
- 1 bote pequeño de guisantes
- 1 pizca de pimentón dulce
- 1 cucharadita de curry
- 4 mitades de melocotón en almíbar
- ½ pimiento rojo
- 1 cebolla pequeña
- perejil
- 200 ml de nata para cocinar
- 250 ml de caldo de pescado
- sal
- pimienta
- 4 cucharadas de aceite de oliva

Preparación

Partir la cebolla en juliana .

Poner el aceite en una sartén grande, calentar y añadir la cebolla .

Partir el pimiento en tiras finas .

Cuando la cebolla empiece a ponerse blanda añadir el pimiento .

Dejar rehogar unos 4 minutos a fuego medio removiendo para que no pegue no se queme .

Añadir la nata, el caldo, pimentón y curry .

Remover y cuando empiece a hervir añadir los lomos de merluza previamente salpimentados .

Remover con cuidado de no romper los trozos de merluza, dejar cocer 5 minutos .

Añadir los guisantes, mover la sartén para que se incorporen a la salsa .

Añadir los medios melocotones .

Dejar hervir durante 3 minutos .

Servir espolvoreando con perejil picado .

.