



Merluza con berberechos, curri, coco y jengibre

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

6-8 Piezas de merluza
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
400g de Berberechos
Perejil fresco al gusto

Para la salsa

100g de Ajos tiernos o cebolleta
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
400g de Calabaza
2 Cucharaditas de Jengibre fresco o en polvo
2 Cucharaditas de Concentrado de tomate
2 Cucharaditas de Curri en polvo
El zumo de 1 Lima

Perejil o cilantro fresco al gusto
400ml de Caldo de pescado
500ml de Leche de coco en lata

Ingredientes 6-10 personas

15-20 Piezas de merluza
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
1000g de Berberechos
Perejil fresco al gusto

Para la salsa

250g de Ajos tiernos o cebolleta
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
1000g de Calabaza
5 Cucharaditas de Jengibre fresco o en polvo
5 Cucharaditas de Concentrado de tomate
5 Cucharaditas de Curri en polvo
El zumo de 2 Limas y media
Perejil o cilantro fresco al gusto
1000ml de Caldo de pescado
1250ml de Leche de coco en lata

Ingredientes 12-16 personas

24-32 Piezas de merluza
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
1600g de Berberechos
Perejil fresco al gusto

Para la salsa

400g de Ajos tiernos o cebolleta
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
1600g de Calabaza
8 Cucharaditas de Jengibre fresco o en polvo
8 Cucharaditas de Concentrado de tomate
8 Cucharaditas de Curri en polvo
El zumo de 4 Limas
Perejil o cilantro fresco al gusto

1600ml de Caldo de pescado
2000ml de Leche de coco en lata

Preparación

Para hacer la salsa, en una cazuela con aceite pochamos el ajo o cebolleta con sal y pimienta hasta que esté dorado. Añadimos la calabaza cortada en dados pequeños y la rehogamos 2-3 minutos. Agregamos ahora el jengibre fresco picado, el tomate concentrado, el curri, el zumo de lima, el perejil, el caldo de pescado y la leche de coco. Cuando rompa a hervir, bajamos el fuego y dejamos cocer a fuego medio hasta que se reduzca y concentre la salsa. En una sartén a fuego medio-alto con aceite, marcamos el pescado salpimentado. Empezamos cocinando la parte de la piel y no lo tocamos hasta que podamos darle la vuelta con facilidad. Lo hacemos muy poquito porque terminará de cocinarse en el guiso. En un cazo con un dedo de agua, ponemos los berberechos, tapamos y esperamos a que se abran. Colamos y reservamos. Añadimos el pescado y los berberechos a la salsa, apagamos el fuego y lo dejamos tapado 2-3 minutos. Servimos con un poquito más de perejil.

Notas

Abrid los berberechos en otro cazo para evitar que suelten arena en la salsa. Si alguno no se abre, se retira. Para emulsionar la salsa es importante que la mezcléis bien con unas varillas. Si queréis servir esta receta en una cena o comida con amigos, podéis dejar la salsa preparada la noche anterior y simplemente cocinar el pescado y los berberechos en el momento de servir.