

Kari Ikan

Kari Ikan Quiere Décir Curry Al Pescado

Ingredientes A

- Aceite de cocina que soporte el calor (no aceite de oliva) 1/2 taza.
- Semillas de comino 1 1/2 cucharaditas (cumin seeds).
- Semillas de hinojo 1 1/2 cucharaditas (fennel seeds).
- Alholva 1/2 cucharadita (Fenugreek).
- Cebolla 1 rebanada.
- 6 dientes de ajo picados.
- 4 tomates.
- Hojas de curry 2 tallos.
- Quimbombó 100g (Okra).

Ingredientes B

- Polvo de curry de pescado (marca Baba) 3 cucharadas.
- Agua 2 tazas.
- Pulpa de Tamarindo 80g en 1 Taza de agua.
- Sal 1 cucharada.
- Pescado en rodajas 500g.

Instrucciones de cocina

1. Saltee los ingredientes A a fuego alto, 5 minutos.
2. Añade el curry en polvo con un poco de agua y saltea hasta que el aceite se separe.
3. Reducir el fuego, agregar agua, sal y jugo de tamarindo, cocinar 10 minutos.
4. Reducir el fuego, agregar el pescado y cocinar hasta que esté listo, aproximadamente 5 minutos.