



REINETA A LO MACHO

Ingredientes

- ½ Cebolla pequeña cortada fina
- 2 Dientes de ajo
- 1 Ají amarillo previamente blanqueado en agua caliente y sin semillas
- 1 Cucharadita de curry en polvo
- 1 Taza de leche semi-descremada
- 2 Rebanadas de pan de molde sin orillas
- 500 g Tazas de mariscos a elección (calamares, machas, camarones, choritos etc.)
- 1 Cucharada de vino blanco
- Sal y pimienta a gusto
- 1 Tarro grande de crema NESTLÉ® (236 g)
- 6 Filetes de reineta (pasados por harina)
- Aceite de oliva necesario



Dificultad:
Media



Porciones:
6



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	407 Kcal
Proteínas:	51.9 g
Grasa Total:	17.4 g
Colesterol:	18 mg
H. de Carbono:	10.8 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	490 mg

Preparación

1.-En una sartén caliente una cucharada de aceite de oliva y saltea la cebolla con el ajo durante unos minutos hasta ablandarla. Si ves que está un tanto seca, agrega agua caliente poco a poco hasta conseguir que se cocine bien. Luego, junta en el jarro de una mini-pimer o juguera la cebolla recién cocida con el ají amarillo, el curry, la taza de leche semi-descremada y las dos rebanadas de pan de molde. Procesa hasta moler todo y conseguir una preparación amarilla de textura lisa y semi-espesa. Reserva.

2.- Luego, vierte esta molienda a una sartén y cocina durante 5 minutos hasta espesar levemente, agrega los mariscos y el vino blanco, condimenta con sal y pimienta a gusto y cocina durante unos minutos más hasta cocer bien los mariscos. Retira de fuego y agrega la crema NESTLÉ®, revuelve para integrar bien y reserva.

3.- Mientras, calienta un poco de aceite en una sartén preferentemente de teflón y cocina los filetes de reinetas pasados por harina y condimentados con sal y pimienta.



Cocínalos por ambos lados hasta dorarlos bien, una vez listo sirve de inmediato con la salsa preparada, y puedes acompañar con arroz blanco o puré de papas como más te guste.

