

## Salmó amb salsa curry thai i pak choi

### INGREDIENTS (2 persones)

- . 200 g d'arròs cuit.
- . 400 ml llet de coco.
- . 2 filets de salmó.
- . 4 litxis.
- . 2 *pak choi*.
- . 1 xili vermell.
- . 1 tros de gingebre.
- . ½ manat d'alfàbrega.
- . ½ manat de coriandre.
- . 2 c/s oli d'oliva extra verge.
- . 2 c/s pasta de curri thai vermell.
- . Sal i pebre negre.

### ELABORACIÓ

1. En una paella amb una mica oli, passar volta i volta el salmó salpebrat, començant per la pell.
2. Reservar el salmó i afegir la pasta de curri thai.
3. Cuinar la pasta i afegir la llet de coco. Tornar el salmó a la paella i acabar de cuinar.
4. Servir la salsa a la base d'un plat fondo amb els *pak choi* al vapor i el peix per sobre.
5. Decorar amb les herbes aromàtiques i el xili vermell picat, el gingebre ratllat i els litxis.
6. Servir l'arròs cuit com acompanyament.

### OBSERVACIONS

- Podeu comprar la salsa de curri thai o fer-la a casa triturant els següents aliments fins obtenir una massa homogènia: 1 pebrot vermell, 8 xilis vermells, 2 grans d'all, 1/2 c/p de llavors de coriandre, 1 c/p de comí, 1/2 c/p de pebre negre, 2 c/s de gingebre fresc, 1 c/s de galanga, 1 c/s de cúrcuma fresca, 2 c/s de salsa de peix (*nam pla*), 6 c/s de suc de llimona, 2 c/s de sucre de coco i cibulet.

### NOTES:

---

---

---

---

---