

GALLO EN SALSA DE CACAHUETE Y COCO



INGREDIENTES:

- Filetes de gallo
- 1 lata de leche de coco
- 1 cucharada de crema de cacahuete o 1 puñado de cacahuetes pelados
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Si usamos crema de cacahuete, la mezclamos bien con la lata de leche de coco, hasta que ambas cremas queden bien integradas.

Si optamos por cacahuetes pelados, los metemos en el vaso de la batidora con la leche de coco, y trituramos todo bien, hasta que queden bien mezclados.

Ponemos la mezcla de leche de coco y cacahuete en una sartén o cazuela y calentamos. Cuando empiece a burbujear y haya espesado hasta nuestro gusto, añadimos los filetes de gallo salpimentados y dejamos al fuego unos 5 minutos, hasta que el pescado esté hecho.