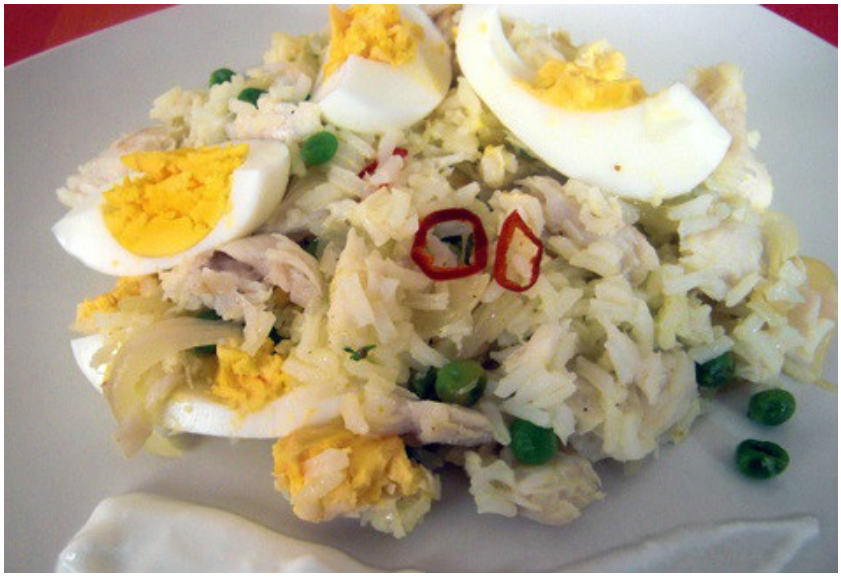
Pescado con arroz y huevo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de pescado blanco
- 4 huevos
- 250 g de arroz basmati
- 1 cebolla
- 2 limones
- 1 cucharadita de curry
- 2 hojas de laurel
- 1/2 guindilla fresca
- Pimienta
- Sal
- 1 yogur natural
- Aceite de oliva
- 1 manojo de cilantro

Preparación:

Paso 1

Ponemos dos ollas con abundante agua y una pizca de sal a fuego fuerte. Cuando empiecen a hervir, en una pondremos el arroz y en la otra el pescado, los huevos y el laurel. Dejaremos que vuelvan a hervir y bajaremos el fuego dejando cocer el arroz unos diez minutos y el pescado unos seis. Mientras el arroz y el pescado se hacen, lavamos y cortamos la guindilla en juliana muy fina. Lavamos y picamos los tallos del cilantro. Reservamos las hojas del cilantro enteras y los tallos picados. Pelamos y cortamos la cebolla en juliana muy fina y reservamos. Ponemos la cebolla a sofreír en una sartén a fuego medio con un chorrito de aceite junto con la guindilla y los tallos de cilantro. Lo dejamos sofreír unos 5 minutos. Sazonamos, añadimos el curry y removemos. Cuando el pescado y los huevos estén hechos los retiramos del fuego. Ponemos el pescado en un plato para poder quitarle todas las espinas y la piel. Cortamos el pescado en rodajas y lo añadimos al sofrito

junto con el arroz colado. Añadimos también el zumo de medio limón y mezclamos. Pelamos los huevos, los cortamos en cuartos y los añadimos a la sartén. Salpimentamos y añadimos un poco más de zumo de limón. Lo mezclamos todo bien y lo servimos acompañado con las hojas de cilantro esparcidas por encima y acompañado del yogur natural.