

Concurso "Culturas conectadas"
Modalidad Receta

Ficha de la Receta		Nº receta	44
Título de la receta	CORVICHES		
Región y/o país	ECUADOR		
Ingredientes	4 VERDES 3 CUCHARADAS DE MANI 1 CEBOLLA 1 TOMATE 6 CAMARONES 3 FILETES DE ATUN CILANTRO,SAL,AJO,COMINO,ACHOTE,AGUA Y ACEITE		
Modo de Elaboración	<p>Picar la cebolla finamente ponemos en la sartén con aceite un poquito de achote,refreimos ponemos el comino,ajo saly luego ponemos el tomate bien picado,enseguida ponemos el pescado y los camarones dejamos unos minutos y sacamos el pscado y los camarones aparte,vajamos el fuego y ponemos en el refrito una y media cucharada de mani silantro dejamos unos segundos y apagamos. Desmenuzamos el pescado y cortamos los camarones en la mitad,rallamos los verdes ponemos sal,achote y el resto del mani amasamos muy bien.</p> <p>Cojemos un poco del verde que amasamos en la mano hacemos un ollito y ponemos un poquito de la salsa de mani un pedazo de pescado y camarón enseguida le ponemos algo mas de la salsa serramos como una croqueta bien y en una olla ponemos aceite y cuando este algo caliente no mucho vajamos un poco el fuego y vamos hechandolos y listo.</p>		
Fotografía de la receta (al menos una)			

Cofinanciado por: