Bao de lagarto ibérico

Ingredientes

Pan de bao: 8 Unidades
Lagarto ibérico: 4 Tiras
Cebolletas chinas:
Rabanitos:
Rúcula:

Para la salsa

Sake:
Azúcar moreno:
Soja baja en sodio:

Preparación de la Receta

Para la Elaboración

- Ponemos una sartén al fuego y agregamos aceite de oliva
- Cortamos el **lagarto** ibérico y las *cebolletas* chinas en trozos y lo salteamos bien
- Salpimentamos y reservamos.
- Ponemos un cazo al fuego y mezclamos un poco de *sake*, azúcar moreno y soja
- Dejamos reducir unos minutos hasta que espese.
- Cocinamos el pan bao al vapor los minutos que indique el fabricante.

Para montar el bao

- Ponemos un poco de *rúcula*, el *lagarto* con las *cebolletas* chinas y los rabanitos laminados.
- Salseamos y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bao-de-lagarto-iberico