

Bao de lagarto ibérico



Ingredientes

Pan de bao: 8 Unidades

Cebolletas chinas:

Rúcula:

Lagarto ibérico: 4 Tiras

Rabanitos:

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.