

Beagle de Tilapia Thai

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Aceite de ajonjolí: 75 mililitros

Filete de tilapia: 1 Kilo

Mayonesa: 300 Gramos

Pan Beagle: 3 Unidades

Sal: c/n

Zanahoria en juliana: 300 Gramos

Calabaza en juliana: 200 Gramos

Germen de soja: 150 Gramos

Mile: 100 mililitros

Sake: 50 mililitros

Vinagre Balsámico: 50 mililitros

Preparación de la Receta

- Partir en cubos pequeños el filete de tilapia.
- Añadir aceite de *ajonjolí* en un wok y *saltear* los cubos de tilapia y los vegetales, salpimentar y añadir el *sake*, esperar a que se evapore el alcohol

Aderezo

- Mezclar miel de abeja, *vinagre* balsámico y *mayonesa* hasta lograr una mezcla homogénea.

Emplatado

- Mezclar los cubos de tilapia cocinados con el aderezo.
- Calentar y abrir el Beagle.
- Rellenar con la mezcla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/beagle-de-tilapia-thai>