Besugo guisado en salsa agridulce

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jengibre rallado: 1 cdita.
Salsa de soja: 5 cdas.
Pimienta Negra: 1 cdita.
Harina: Cantidad necesaria
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Vino de arroz: 4 cda.
Besugo: 4 Filetes

Salsa

Jugo de Limón: 2 cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Arroz cocido: 1 Tazas
Vino de arroz: 2 cda.
Azucar: 4 cdas.
Guindilla roja: 1 Unidad
Salsa de soja: 2 cdas.
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Hongos shiitake secos: 5 Unidades
Panceta ahumada: 50 g

Preparación de la Receta

- Corte los filetes de **besugo** en pequeños bocados.
- Coloque en un bowl la salsa de soja, el vino de *arroz*, el *jengibre* rallado y la pimienta negra, coloque el pescado y deje *marinar* durante 5 minutos.

Salsa

- Lave los *hongos* y el deje en remojo durante 8 horas
- Luego píquelos.
- Pele la *cebolla* y la *zanahoria*, pique en pequeños cuadraditos.
- Pele y pique los ajos.
- Corte la *guindilla* en rodajas.

- Corte la *panceta* en pequeños dados.
- Pique la *cebolla* de verdeo, solo la parte verde.

Armado

- Pase el pescado por *harina*
- En un wok con abundante aceite caliente fría el pescado durante 3 minutos aproximadamente
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- En un wok con aceite neutro caliente sude las verduras y la *panceta* durante unos minutos
- Reserve la *cebolla* de verdeo.
- Condimente con sal y pimienta a gusto.
- Agregue luego la *cebolla* de verdeo y saltee, añada el vino de *arroz*, el *jugo* de *limón*, el azúcar, la salsa de soja y el pescado
- Cocine unos minutos más y retire.
- Sirva en un plato una porción de *arroz* y encima el *besugo* guisado en salsa agridulce.

Presentación

- Decore con brotes de rabanito y semillas de *sésamo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/besugo-guisado-en-salsa-agridulce