

# Besugo guisado en salsa agri dulce

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>