Besugo y Anchoas al Robatayaki



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Anchoas: 700 Gramos
Besugos (700g): 1 unidad
Katsuobushi: 100 Gramos
Pickles de algas: c/n A gusto
Sal marina fina: c/n A gusto
Shiitakes medianos: 200 Gramos
Aceite De Maíz: c/n A gusto
Berenjenas japonesas: 500 Gramos
Ciboulette: c/n A gusto
Nabo japonés (para rallar): 300 Gramos
Pimientos verdes (pasa asar): 300 Gramos
Salsa de soya: c/n A gusto
Limas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Atravesar las estacas en los besugos de cabeza hacia la cola.
- Salar primero las aletas para que no se quemen, y luego todo el cuerpo
- Llevar al fuego y clavar de forma vertical, controlando su cocción.
- Salar las anchoas y llevar al fuego en forma horizontal
- Tomar las berenjenas japonesas, *hongos* frescos y pimientos verdes, y pasar por c/u de a 2 palitos de brochettes.
- Colocar aceite de oliva y colocar en forma vertical en el fuego
- Servir *nabo* rallado y salsa de soja, como dip.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/besugo-y-anchoas-al-robatoyaki