

# Brochette de pescado frito con salsa asiática

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebolla Colorada:** 1 Unidad

**Almidón de Maíz:** 1 cda.

**Chile:** 1 Cantidad necesaria

**Azucar:** 2 cdas.

**Mero:** 2 Filetes

**Salsa De Pescado:** 1 cdita.

## Pasta orly

**Sal:** A gusto

**Yemas:** 2 Unidades

**Harina:** 1 Taza

**Cerveza:** 1/2 Taza

**Claros:** 2 Unidades

## Salsa asiática

**Sal:** A gusto

**Jengibre rallado:** 1 cdita.

**Aceto balsámico:** 1/4 Taza

**Aceite De Maíz:** 1 cda.

**Ajo picado:** 1 cdita.

**Miel:** 1 cda.

**Salsa de soja:** 3/4 Taza

## Preparación de la Receta

- En una sartén con *manteca* caliente, sude el *chile* junto con la *cebolla*, previamente cortados *brunoise*, condimente con sal y pimienta. Reserve.
- Corte el pescado en trozos.
- Hidrate los palito de brochette en agua.

## Salsa asiática

- En una olla con aceite caliente, saltee el *ajo* junto con el *jengibre* y la sal.
- Agregue luego el aceto junto con la salsa de soja y lleve a hervor, incorpore la miel y deje reducir hasta que espese la salsa.

## Pasta orly

- Coloque en un bowl las yemas junto con la cerveza, condimente con sal y bata.
- Agregue la *harina* y mezcle hasta que quede sin grumos.
- Incorpore las claras en dos veces con movimientos envolventes.

## Armado

- Procese el pescado junto con el azúcar, el almidón de maíz, la salsa de pescado y la preparación reservada, hasta que quede una pasta fina y unida.
- Arme pequeñas bolitas e inserte en los palitos de brochette y aplaste dando forma cilíndrica.
- Coloque en un a placa con papel film y lleve a la heladera.
- Pase por la pasta orly y fría en abundante aceite a 150°C hasta que se doren.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sirva en un plato las brochettes y por separado la salsa asiática.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/brochette-de-pescado-frito-con-salsa-asiatica>