

Brochettes de Langostinos, Chernia o Mero, y de Espárragos, con Salsa Agridulce de Sake



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Espárragos (1cm de diámetro): 20 Unidades

Limones amarillos: 2 Unidades

Tubo de Calamar: 2 kg

Chernia entera, o Mero: 1 unidad

Langostinos crudos (enteros): 12 Unidades

Sal marina fina: c/n A gusto

Guarnición

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Salsa de soja: c/n A gusto

Tomates cherry: c/n A gusto

Jugo De Lima: c/n A gusto

Micro mix de hojas verdes, moradas, etc: 100 Gramos

Salsa de Maní

Aceite de Olivo: c/n A gusto

Caldo de pescado: 100 cm³

Dashinomoto, o Hondashi: 2 Gramos

Echalote procesado: 100 Gramos

Salsa de soja: 100 cm³.

Azucar: 130 Gramos

Chile de árbol procesado: 1 unidad

Diente de ajo procesado: 2 Unidades

Sake: 100 cm³

Preparación de la Receta

Salsa Agridulce de Sake

- En una olla de mano colocar el *ajo*, *chile*, y *echalote* procesado, con un poco de aceite de oliva, pochar, unos minutos ; luego desglasamos con **Sake**, agregamos el caldo con el *hondashi*, la salsa de soja, la azúcar, y llevar a reducción, hasta obtener una salsa a punto.

Chernia o Mero

- Limpiar y filetear los pescados, y luego cortar en rectángulos de 3 cm de anchos por el largo del filete, y dejar marinando con la salsa agri dulce, 1-2 hs mínimo.
- Luego armar la brochetas, combinando, con espárragos y reservar en la heladera.

Langostinos

- Limpiar los **langostinos**, desvenando, luego pasarlo por un palitos de brochetas, (3 por palito) *marinar* en la salsa, y dejar marinando 1-2 hs, y reservar en heladera

Kushiyaki o Brochette

- En una parrilla, con abundantes brasas, colocar las brochetas de *Langostinos*, Chernia o Mero, las brochetas de Espárragos y grillar de ambas caras, a los 3-4 minutos colocarles la salsa de *sake*, varias veces, para laquear, una vez a punto servir.
- Los *langostinos*, y la chernia o mero, y los espárragos grillar a fuego fuerte 5-7 minutos según el tamaño.

Importante

- La temperatura se sube o baja, con el Abanico.

Servir

- Por último, servir las brochetas, junto a la salsa de *sake* y los micro mix.

Kushiyaki

- Técnica de brochetas a la parrilla Japonés

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brochettes-de-langostinos-chernia-o-mero-y-de-esparragos-con-salsa-agridulce-de-sake>