

Lista de ingredientes para la receta Brochettes de Langostinos, Chernia o Mero, y de Espárragos, con Salsa Agridulce de Sake

Ingredientes

- Aceite De Oliva c/n A gusto
- Chernia entera, o Mero 1 unidad
- Espárragos (1cm de diámetro) 20 Unidades
- Langostinos crudos (enteros) 12 Unidades
- Limones amarillos 2 Unidades
- Sal marina fina c/n A gusto
- Tubo de Calamar 2 kg

Guarnición

- Aceite De Oliva c/n A gusto
- Salsa de soja c/n A gusto
- Jugo De Lima c/n A gusto
- Tomates cherry c/n A gusto
- Micro mix de hojas verdes, moradas, etc 100 Gramos

Salsa de Maní

- Aceite de Olivo c/n A gusto
- Azucar 130 Gramos
- Caldo de pescado 100 cm3
- Chile de árbol procesado 1 unidad
- Dashinomoto, o Hondashi 2 Gramos
- Diente de ajo procesado 2 Unidades
- Echalote procesado 100 Gramos
- Sake 100 cm3
- Salsa de soja 100 cm3.