

# Brochettes de Langostinos, Chernia o Mero, y de Esparragos, 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 filet, y dejar marinando con la salsa agridulce, 1-2 hs mínimo.
- Luego armar la brochettes, combinando, con espárragos y reservar en la heladera.

## Langostinos

• Limpiar los **langostinos**, desvenando, luego pasarlo por un palitos de brochettes, (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 brochettes de *Langostinos*, Chernia o Mero, las brochette 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 brochettes, junto a la salsa de sake y los micro mix.

# Kushiyaki

Técnica de brochettes 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