Guiso de palometa con caldo de miso

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: 1/2 Taza
Filete de palometa con piel: 2 Unidades
Miso: 1 cda.
Sake: 2 cditas.
Jengibre: 10 g
Salsa de soja: 1 cdita.
Hondashi: 1/2 cdita.
Mirin: 2 cditas.
Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Realizamos 1 corte en cruz en diagonal sobre el lado de la piel de 2 filetes de palometa
- Reservamos.

Para el caldo de miso

en una olla, mezclamos 1 cucharada grande de miso, 1 cucharada de t&eacute

- De salsa de soja, 2 de *sake* y 2 de *mirin*.
- Añadimos ½ taza de agua, 1 cuchara grande de azúcar, ½ cuchara de té de hondashi y llevamos al fuego.
- Agregamos el *jengibre* en láminas y los 2 filetes de palometa
- Cocinamos a fuego suave mojando durante la cocción el pescado con la salsa.

Para el armado

- Colocamos los filetes en un plato con la salsa por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-palometa-con-caldo-de-miso