elGourmet

Guiso de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gobo: 50 g
Sake: 2 cdas.
Agua: 100 cc
Jengibre: 50 g
Besugo: 2 Filete
Salsa de soja: 2 cdas.
Azucar: 1 cda.
Mirin: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Con cuchillo afilado, realizamos un corte en forma de cruz sobre la piel de los filetes de *besugo* fresco
- Reservamos.
- En una olla de bordes bajos colocamos la salsa de soja, el *sake*, el *mirin*, el azúcar, el agua y mezclamos bien.
- Agregamos los filetes con la piel hacia arriba, 6 láminas de *jengibre* y el gobo (raíz de bardana) pelado y cortado en bastones
- Llevamos a fuego suave y cocinamos tapado por 6 minutos al llegar al punto de ebullición.

Para el armado

retiramos con delicadeza el pescado cocido, los llevamos a un plato con el gobo, el jengibre y un poco del caldo de cocci&oacute

- N.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-pescado-2