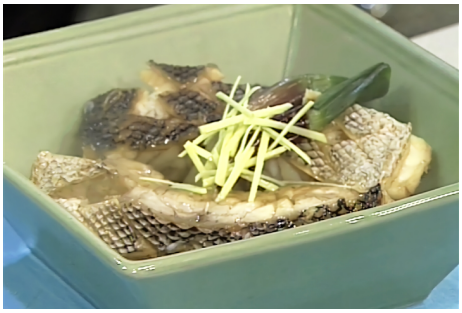
Guiso de pescado a la japonesa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Salsa de soja: 4 cdas.
Azucar: 2 cdas.
Jengibre: 15 g
Katsobushi: 2 cdas.
Salmón blanco: 1 k
Agua: 1 L

Preparación de la Receta

- Elimine las espinas del pescado y corte en pavés.
- Realice cortes superficiales sobre la piel del pescado.
- Pele el *jengibre* y corte en rodajas finas.
- En una *cacerola* con 1 litro agua hirviendo hidrate el katsobushi durante 2 minutos.
- Pase por *tamiz* y pase a una sartén.
- Incorpore la salsa de soja, el azúcar, el pescado, la *cebolla* de verdeo, el *jengibre* y cocine durante 8 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva el pescado en platos individuales.

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