Guiso de salmón blanco, nabo y berenjena ahumada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Berenjena ahumada

Agua tibia: 200 cc
Jengibre rallado: 20 grs.
Hondashi (Concentrado de pescado): 2 g
Salsa de soja: 30 cc
Berenjena Japonesa: 6 Unidad

Guiso de salmón blanco y nabo

Sal: A gusto
Salsa de soja: 90 cc
Azucar: 45 grs.
Salmón blanco: 600 g
Hondashi (Concentrado de pescado): 2 g
Mirin: 45 cc
Nabos: 1 k
Sake: 60 cc
Jengibre: 10 g

Preparación de la Receta

Guiso de salmón blanco y nabo

- Pele los nabos y córtelos en dados, luego blanquéelos en agua hirviendo.
- Corte el **salmón** blanco en postas.

Berenjena ahumada

- Ase las berenjenas directamente sobre el fuego, una vez que estén completamente quemada quíteles la piel debajo del chorro de agua fría.
- Prepare la salsa, coloque en un bow salsa de soja, agua tibia y hondashi, mezcle.

Armado

- Coloque en una *cacerola* las postas de *salmón* junto con el **nabo** bloqueado, cubra con agua y lleve al fuego, condimente con azúcar, *mirin*, *sake*, salsa de soja, láminas de *jengibre* y hondashi, cocine a fuego medio.
- Corte las berenjenas asadas en bocados y en diagonal.

Presentación

- Salsee las berenjenas asadas con la salsa y espolvoree con *jengibre* rallado.
- Sirva en un plato hondo una porción de guiso de *salmón* blanco y *nabo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-salmon-blanco-nabo-y-berenjena-ahumada-2