Huachinango en salsa de miso y chipotle



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 4 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Jengibre Picado: 1 cda.
Aceite de mani: 4 cdas.
Filete de Huachinango: 4 Unidades
Ciboulette: 4 cdas.

Salsa de miso y chipotle

Jugo de Naranja: 1/4 Taza
Sake: 2 cdas.
Aceite de mani: 3 cdas.
Caldo De Vegetales: 1/4 Taza
Ajo picado: 3 cdas.
Pasta de miso: 3 cdas.
Sal y pimienta negra: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Cilantro: 1 cda.
Puré de chile chipotle: 1 cda.
Jengibre Picado: 3 cda.
Mirin: 2 cda.
Salsa de soja: 1/2 Taza

Varios

Hoja de plátano o banana: Cantidad necesaria
Hojas de Albahaca: Cantidad necesaria
Alga nori: Cantidad necesaria

Vegetales al wok

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Hongos shiitake: 12 Unidades
Pimiento rojo: 1 Unidad
Aceite de mani: 2 cdas.
Cilantro: 1 cda.
Aceite de Sésamo: 2 cdas.
Sal y pimienta negra: A gusto
Ciboulette: 1 cda.
Pimiento verde: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Zucchini: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Condimente el pescado con sal, pimienta, *jengibre* picado, aceite de oliva y aceite de *maní* por ambos lados.
- Pique el *ciboulette*.
- En una sartén bien caliente selle el pescado de ambos lados.
- Precaliente el horno a 180°, coloque el pescado, espolvoree con *ciboulette* picado y pimienta negra.
- Lleve al horno a cocinar hasta terminar la cocción.

Vegetales al wok

- Pele y corte la *zanahoría* en juliana.
- Corte el *zucchini* en juliana.
- Pele y pique los ajos.
- Pique el *cilantro*.
- Pique el *ciboulette*.
- Retire las semillas y la parte blanca de los pimientos y corte en juliana.
- Hidrate los *hongos* en agua caliente
- Retire y corte en juliana.
- En un wok bien caliente con aceite de *maní*, de *sésamo* y de oliva, saltee el *ajo* picado, el *cilantro*, el *ciboulette* y los *hongos*.
- Agregue los vegetales.
- Condimente con sal y pimienta negra.

Salsa de miso y chipotle

- Pique el *cilantro*.
- En la misma sartén que selló el pescado coloque aceite de *maní* y aceite de oliva, saltee el *ajo* junto con el *jengibre* y el *cilantro*.
- Agregue la salsa de soja, el *jugo* de *limón* y de *naranja*, el caldo de verduras, el *sake*, el *mirín* y el puré de *chile* **chipotle**.
- Deje reducir y agregue la pasta de **miso**.
- Rectifique el sabor con sal y pimienta.

Presentación

- Corte el alga nori en juliana.
- En un plato sobre una hoja de *plátano* o *banana* sirva el pescado, agregue los vegetales salteados al wok.
- Rocíe con la salsa de *miso* y *chipotle* y decore con hojas de *albahaca* y alga nori.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huachinango-en-salsa-de-miso-y-chipotle