Mapotofu y kabayaki de palometa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Kabayaki de palometa

Cebolla de verdeo picada: 2 cda.
Salsa de soja: 30 cc
Azucar: 30 grs.
Sake: 45 cc
Fecula De Maiz: 1 cdita.
Mirin: 15 cc
Palometa: 4 Filete
Aceite de girasol: 15 cc

Mapotofu

Hoajao (pimineta china): A gusto
Fecula De Maiz: 30 grs.
Carne De Cerdo Picada: 100 g
Tofu semi duro: 500 g
Tienmenjan (pasta dulce de trigo fermentado): 10 g
Sake: 15 cc
Salsa de soja: 30 cc
Tobanjan (pasta de soja fermentada con chile): 10 g
Agua Caliente: 300 cc
Polvo de caldo de pollo: 2 cdas.
Pimienta Negra: A gusto
Aceite de girasol: 30 cc

Preparación de la Receta

Mapotofu

- Quite el agua del *tofu* y córtelo en daditos.
- Disuelva la fécula de maíz en 40cc de agua.
- Disuelva en agua caliente el polvo de de caldo de *pollo*.

Kabayaki de palometa

- Realice unas incisiones en los filetes de palometa para que no se doblen durante la cocción, luego páselos por fécula de maíz de ambos lados.
- Prepare una salsa, coloque en un bowl *sake*, *mirin*, azúcar y salsa de soja, mezcle hasta disolver el azúcar.

Armado

- En una sartén con aceite de girasol selle la carne de *cerdo*, agregue tobanjan y tienmenjan, mezcle y cocine a fuego medio unos minutos, agregue el caldo de *pollo*, los daditos de *tofu*, condimente con hoajao, pimienta negra, *sake* y salsa de soja, unos minutos antes de retirar del fuego incorpore la fécula diluida en agua, mezcle y una vez que espese retire y reserve
- En una sartén caliente con aceite de girasol selle los filetes de palometa de ambos lados, una vez que de vuelta los filetes incorpore la salsa y cocine hasta que reduzca.

Presentación

- Sirva en un plato un filete de palometa y en una fuente el mapotofu.
- Espolvoree el kabayaki de palometa con sal japonesa y el mapotofu con *cebolla* de verdeo picada

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mapotofu-y-kabayaki-de-palometa