

# 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 hojao, 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>