Merluza negra con miso

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 8 cdas.
Miso rojo: 4 cda.
Sake: 1 Taza
Merluza negra: 500 g
Jengibre raiz: 1 Unidad
Verdeo japonés: 6 Unidades
Aceite de Sésamo: 3 cdas.

Hongos salteados

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Shiitake: 200 g

Pulpos caramelizados

Sal: A gusto
Azucar: 2 cdas.
Pulpo: 200 g
Salsa de soja: Cantidad necesaria
Mirin: 20 cc

Varios

Vinagre de Arroz: 1 cda.
Mezcla de brotes:

Preparación de la Receta

- Corte la merluza negra en porciones, retire la piel y seque bien con un lienzo.
- Coloque en un plato y unte la parte superior con la pasta de **miso** y rocíe con *sake*.
- Coloque a cocinar en una vaporera por 8 a 9 minutos.
- Reserve el pescado en otro plato y cuele el líquido de cocción.

Armado

- En una sartén caliente el aceite de oliva y el aceite de *sésamo*, hasta humear.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Corte el verdeo japonés al sesgo en tiras finas.
- Espolvoree el pescado con el *jengibre* y el verdeo.
- Bañe con la mezcla de aceites caliente y reserve.

Hongos salteados

- Corte los *hongos* en juliana.
- En un wok con aceite de oliva saltee los *hongos* a fuego fuerte.
- Condimente con sal y pimienta. Reserve.

Pulpos caramelizados

- Seque bien los pulpos con un lienzo.
- En una sartén con aceite de oliva, saltee los pulpos.
- Desglace con *mirín* y agregue la salsa de soja, el azúcar y la sal.
- Deje caramelizar, retirando la sartén del fuego periódicamente.
- Reserve.

Presentación

- En la base de un plato coloque los *hongos* salteados, encima el pescado, rocíe con el *jugo* de cocción y agregue los pulpos caramelizados.
- Termine con una mezcla de brotes condimentada con *vinagre* de *arroz*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/merluza-negra-con-miso