Mero crocante en racimo de uva con salsa de cítricos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 1 Cantidad necesaria
Mero: 1 k

Guarnición

Sal y Pimienta: A gusto
Almendras fileteadas tostadas: 2 cdas.
Zucchini: 2 Unidades
Azucar: 1 cdita.
Aceite de Sésamo: A gusto
Hongos Shitake: 8 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.
Pack choy: 1 Planta

Marinada

Ajo rallado: 1 Diente
Pimienta Negra: A gusto
Jugo de Naranja: 1 Taza
Sal entrefina: A gusto

Salsa

Ajo rallado: 1 Diente
Sal: A gusto
Salsa de soja: 1 cda.
Jugo De Lima: 100 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.
Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Jengibre rallado: 1 cdita.
Azucar: 2 cdas.
Vino de arroz: 1/2 Taza
Jugo de Naranja: 100 cc

Preparación de la Receta

- Limpie el pescado.
- Realice cortes diagonales en ambas direcciones, formando rombos, de los dos lados, sin llegar el centro

Marinada

- Coloque en una fuente todos los ingredientes y mezcle.

Salsa

- Lave la *cebolla* de verdeo y pique.
- En una wok con aceite de oliva caliente, saltee la *cebolla*, junto con el *ajo* y el *jengibre*.
- Condimente con sal.
- Desglace con vino de *arroz* y agregue el *jugo* de *naranja*, junto con el *jugo* de lima, la salsa de soja y el azúcar.
- Deje reducir, hasta que tome una consistencia cremosa.

Guarnición

- Corte los *hongos*, previamente hidratados, en juliana.
- Retire la cáscara del *zucchini* con ½ cm de parte blanca, y corte en juliana
- En un wok con aceite de oliva caliente, saltee los *hongos* junto con los zucchinis.
- Agregue el pack choy y las almendras, saltee unos minutos y condimente con sal, azúcar y pimienta.
- Agregue el aceite de *sésamo*, al finalizar la cocción.

Armado

- Coloque el pescado en la *marinada* y lleve a la heladera por 2 horas.
- Pase por *harina* y retire el excedente.
- En una sartén con abundante aceite caliente, fría el pescado.
- Retire y escurra sobre papel absorbente

Presentación

- Sirva en una bandeja la *guarnición*, por encima el pescado, y la salsa en un bowl individual.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mero-crocante-en-racimo-de-uva-con-salsa-de-citricos