

Mojarra Frita

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Ensalada

Cebollas cambray: 4 Unidades
Hojas de Cilantro fresco: 1/4 Taza
Jengibre Picado: 1 cda
Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Berros: 1 Taza
Hongo portobello: 1 unidad
Jugo de Limón: 1 cda
Sal: c/n
Vinagre de Arroz: 2 cdas

Mojarra

Ajo en polvo: 1 cda
Jugo de Limón: 3 cdas
Sal: c/n
Vinagre de Arroz: 2 cda

Fecula De Maiz: 2 cdas
Mojarra limpia: 1 unidad
Salsa de soja: 1 cda

Salsa furiosa

Jugo de Naranja: 1 Taza
Chiles de árbol: 2 Unidades
Jengibre: 1 Rodaja
Miel: 1/2 Taza

Dientes de ajo: 1 unidad
Salsa de Ostión: 1 Taza

Preparación de la Receta

Salsa

- Llevar a ebullición el *jugo de naranja*, la salsa de *ostión*, la miel de abeja, los chiles de árbol, el *ajo* y 1 *rebanada de jengibre*
- Reservar.

Mojarra

- *Marinar* la mojarra en salsa soya, *vinagre de arroz* y *jugo de limón* por 5 minutos.
- Mezclar fécula de maíz, el *ajo* en polvo y la sal.
- *Empanizar* la mojarra.
- Retirar el excedente de harinas.
- Freír en abundante aceite caliente.

Ensalada

- Cortar el hongo portobello y mezclar con el *vinagre de arroz*, el *jengibre* finamente picado, el *jugo de limón*, la *cebolla* cambray cortada de manera sesgada, las hojas de *cilantro*, los berros deshojados, el aceite de oliva y la sal.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mojarra-frita>