Papillote de Róbalo en Salsa de Sake

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Ensalada de algas

Aceite de ajo: 1 cda
Alga wakame: 10 Gramos
Furikake: c/n
Mirin: 1 cda
Sal: c/n
Soja: 1 cda
Alga hijiki: 10 Gramos
Algas deshidratadas nori: 10 Gramos
Limon: 1 unidad
Pepino baby: 1 unidad
Salicornia: 10 Gramos
Vinagre de Arroz: 1 cda

Papillote de bacalao

Esparragos: 8 Unidades
Cebolla cambray: 1 unidad
Pimiento verde: 1 unidad
Róbalo fresco: 1 Kilo
Calabaza italiana: 1 unidad
Jitomate cherry: 5 Unidades
Pimiento amarillo: 1 unidad
Sal: c/n

Salsa de sake, tequila, jengibre y miel

Aceite de ajonjolí: 1 cda
Tomillo: 2 Ramas
Mantequilla: 80 Gramos
Mirin: 2 cdas
Sake: 2 cdas
Soja: 2 cdas
Fondo de Pescado: 1/4 Taza
Jengibre rallado: 1 cda
Miel: 1 cda
Romero: 1 Rama
Salsa de Ostión: 1 cda
Tequila: 2 cdas

Preparación de la Receta

- **Salsa de sake, tequila, *jengibre* y miel**En una sartén derretir *mantequilla*, añadir el *jengibre* rallado, fondo de pescado, salsa de *ostión*, *mirín*, soya, **sake** y tequila
- Agregar, *tomillo* y *romero* cocer a bajo fuego y esperar a reducir
- **Papillote de bacalao**Cortar en rodajas *calabaza*, reservar.
- Cortar *pimiento* verde y amarillo en tiras, reservar
- Cortar *cebolla* de cambray finamente,
- Cortar *jitomate* cherry en mitades, reservar.
- Retirar las colas de los espárragos y reservar.
- Sobre hojas de *plátano* colocar un alga nori, encima una cama de vegetales, un poco de sal el filete de **robalo**, rociar con la salsa de *sake* y cerrar doblando la hoja
- Colocar en una vaporera y cocinar por 15 minutos aproximadamente.
- **Ensalada de algas**Hidratar las algas en agua caliente, escurrir muy bien y reservar.
- Cortar dos pepinos baby en rodajas muy delgadas con piel y reservar.
- Cortar el alga nori en tiras delgadas, reservar.
- En un tazón mezclar salsa de soya con *mirín*, *romero*, *tomillo* y revolver.
- En un tazón mezclar las algas hidratadas, el alga nori en tiras, el pepino, la *salicornia*, aceite de oliva, y el resto de la salsa de *sake*
- Revolver bien y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papillote-de-robalo-en-salsa-de-sake