

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 *osti6n*, *mir6n*, 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 esp6rragos y reservar.
- Sobre hojas de *pl6tano* 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 taz6n mezclar salsa de soya con *mir6n*, *romero*, *tomillo* y revolver.
- En un taz6n 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>