

Pescado Al Vapor

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Filet de Mero con piel: 400 g

Jengibre: 10 g

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Salsa

Agua: 2 cuacharada

Azucar: 1/2 Cucharada

Salsa de soja oscura: 1/2 Cucharada

Salsa de soja: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

Salsa

- Calentar en una olla pequeña salsa de soja, salsa de soja oscura, azúcar, agua hasta que comience a burbujear, reservar.

Pescado

- Cortar *jengibre* y *cebolla* de verdeo en juliana fina.
- Realizar tajos en la piel de cada filet y masajear con el *jengibre* en juliana.
- Colocar en un plato con *jengibre* tanto abajo como arriba del filet, con la piel hacia arriba.
- Cocinar al vapor por 7 minutos.
- Mientras se está cocinando calentar aceite de maíz en una olla pequeña y reservar.
- Retirar del vapor el filet, quitar el exceso de agua y agregar abundante *cebolla* de verdeo sobre cada filet.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pesca-al-vapor>