

Pescado crocante en salsa agridulce

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa de soja: 10 cc

Harina: 400 grs.

Zanahorias: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 30 cc

Aceite mezcla: 1 L

Trillas: 2 Unidades

Cinco especias: 1 cda.

Ajo rallado: Una pizca

Relleno

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Zanahoria: 200 g

Ajo: 1 Diente

Cebolla: 200 g

Panceta ahumada: 150 g

Shitake fresco: 100 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Chaucha Japonesa: 200 g

Ajinomoto: 1 cdita.

Tomate concasse: 100 g

Salsa

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Jengibre rallado: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla de verdeo: 100 grs.

Jugo de Naranja: 50 cc

Fondo de pescado blanco: 100 cc

Jugo de Limón: 50 cc

Ajo: 1 Diente

Vino de arroz: 50 cc

Varios

Arroz blanco cocido: 2 Tazas

Chaucha Japonesa: 100 g

Tomates cherry: 100 grs.

Preparación de la Receta

- Abra las trillas por el lado del *lomo* bordeando las espinas con un cuchillo filoso, luego de vuelta y abra del otro lado de la misma forma.
- Con una tijera corte los extremos de las espinas por la parte de la cola y la cabeza y retire la espina entera.
- Luego retire las *vísceras* y limpie bien el interior.
- En un bowl prepare una *marinada* con salsa de soja, aceite de oliva, *ajo* rallado, 5 *especies*, mezcle bien los ingredientes y coloque las trillas durante 30 minutos.
- Retire de la *marinada*, pase por *harina*, coloque una *zanahoria* en el interior de la trilla y cierre atando con hilo de cocina.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las trillas.
- Retire, escurra sobre papel absorbente, desate el hilo y retire la *zanahoria*.

Relleno

- Corte la *panceta* en pequeños daditos.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pele la *zanahoria* y la *cebolla* y corte junto con la *chaucha* y los *hongos* shitake en *brunoise* (cubos pequeños).
- Pele los tomates, retire la pulpa y corte en dados pequeños.
- En un wok con aceite caliente saltée primero la *zanahoria* y la *chaucha*, luego la *panceta*, el *ajo*, los *hongos* y la *cebolla*.
- Por último añada el *tomate concassé* y condimente con sal, pimienta y azúcar o *ajinomoto*.
- Termine de *saltear*, retire del fuego y reserve.

Salsa

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una sartén con aceite caliente saltée la *cebolla* de verdeo, agregue *ajo* picado, sal y pimienta.
- Agregue el fondo de pescado, el *jugo* de *naranja* de *limón*, *jengibre* rallado y un poco más de sal y pimienta. Deje reducir.
- Vierta el vino de *arroz* y deje reducir nuevamente.

Presentación

- Corte las *chauchas* al *bies*.
- Corte los tomates *cherry* al medio
- En el centro del palto coloque un molde en forma de aro y rellene con *arroz* blanco, decore con las *chauchas* formando hojas a los costados del *arroz* y en el centro los tomates *cherry*.
- Sobre el *arroz* coloque una trilla y rellene con las verduras.
- Termine con la salsa *agridulce*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-crocante-en-salsa-agridulce>