

# Pescado relleno

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite para freír:** Cantidad necesaria

**Salmón rosado:** 2 Filetes

**Harina de trigo:** 200 grs.

**Anchoa Limpia:** 1 Unidad

## Relleno

**Sal:** A gusto

**Clara de huevo:** 1 Unidad

**Cebolla de verdeo:** 100 grs.

**Hongos shiitake remojados en vino de arroz:** 50 g

**Jengibre fresco:** 30 g

**Langostinos:** 10 Unidades

**Aceite:** 2 cdas.

**Panceta ahumada:** 200 g

## Varios

**Lima:** Rodajas

**Cilantro:**

## Vegetales salteadas al wok

**Ajinomoto:** 2 Una pizca

**Hongos shiitake:** 50 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Brotos de bambú:** 50 g

**Berenjena:** 1 Unidad

**Zanahoria:** 100 g

**Chauchas planas:** 100 g

**Aceite:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- Retire la piel de los filetes de *salmón* y haga un corte tipo mariposa.
- Limpie bien la *anchoa* entera.
- Reserve.

## Relleno

- Pique los *hongos*.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Corte la *panceta* en tiras finas.
- En una sartén con aceite caliente cocine la *panceta*, los *hongos* y agregue la *cebolla* de verdeo
- Saltee levemente, retire y deje enfriar.
- En un procesador coloque los *langostinos*, añada los ingredientes salteados, sal, clara de *huevo*, *jengibre* y procese.

## Armado

- Divida el relleno en dos, coloque una parte en una manga y rellene la *anchoa* por el lado de la boca.
- En un wok con abundante aceite caliente fría el pescado hasta *dorar*
- Retire y reserve sobre papel absorbente.
- Tome el filete de *salmón*, agregue el relleno en una de sus partes con una cuchara y enrolle
- Vuelva a agregar relleno y termine de enrollar.
- Envuelva el *salmón* en papel film y cocine al vapor durante 5 a 7 minutos.
- Retire el papel film y termine la cocción en una sartén con 1 cda de aceite.

## Vegetales salteadas al wok

- Corte los vegetales en tiras finas.
- En un wok con aceite caliente saltee los vegetales comenzando por las zanahorias y las chauchas.
- Añada el resto de los ingredientes y deje *dorar*.
- Condimente con sal, pimienta y *ajinomoto*.

## Presentación

- Sirva el pescado entero en un plato ovalado.
- En otro plato coloque un colchón de verduras, corte el *salmón* relleno al bies y coloque sobre las verduras.
- Decore ambos pescados con rodajas de lima y *cilantro* fresco

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