

Queso de pescado agridulce con vegetales al wok

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina de trigo: 50 grs.

Jengibre rallado: 10 grs.

Filete de lenguado fresco: 4 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Clara de huevo: 1 Unidad

Aceite para freir: 1 L

Vegetales al wok

Jugo de Limón: 2 cdas.

Maicena: 1 cda.

Aceite Neutro: 2 cdas.

Curry: 2 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Puntas de espárragos: 100 g

Azucar: 1 cdita.

Shitakes secos hidratados: 50 g

Guindillas rojas: 4 Unidades

Zucchini: 100 g

Zanahoria: 100 g

Caldo de pescado: 200 cc

Habas: 100 g

Cebolla Blanca Grande: 1 Unidad

Cebolla de verdeo: 100 grs.

Vino de arroz: 50 cc

Chauchas: 100 grs.

Preparación de la Receta

Queso de pescado

- Corte el filete en trozos pequeños y colóquelos en la procesadora
- Agregue el *jengibre* rallado fresco, la clara de *huevo*, la sal y la pimienta.
- Procese hasta obtener una masa bien compacta.
- Retire de la procesadora y coloque en un bowl
- Añada la *harina* de trigo y forme bastones con las manos
- Córtelos del tamaño de un bocado.

- En una sartén con abundante aceite caliente fría los bastones, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Reserve para el salteado de verduras.

Vegetales al wok

- Pele las zanahorias y corte al bias junto con, las chauchas, las guindillas, la *cebolla* de verdeo y los espárragos.
- Retire la cáscara del *zucchini* y córtela en bastones grandes.
- Pele y corte la *cebolla* en dados de 2x2.
- Seque los shitake con un paño
- Retire el cabo y corte en cuartos.
- En un wok caliente agregue dos cucharadas de aceite, y saltee primero la *zanahoria* y la *chaucha*.
- Luego agregue el resto de las verduras y el queso de pescado frito.
- Condimente con pimienta y azúcar.
- Desglace con vino de *arroz*, deje evaporar el alcohol, y agregue el caldo de pescado y el *jugo de limón*.
- Incorpore la *maicena* y mezcle hasta que ligue la salsa.
- Añada *curry*, sal y termine de *saltear* hasta que se cocine la *maicena* aproximadamente 180°.

Presentación

- Sirva el salteado en un plato hondo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/queso-de-pescado-agridulce-con-vegetales-al-wok>