elGourmet

Tiradito de congrio con reducción de aceto, soja, jengibre y ajo.

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Congrio: 180 g

Reducción

Trozo ají picante: 1 Unidad
Salsa de soja: 100 cc
Aceto balsámico: 150 cc
Ajo: 1 Diente
Jengibre: 1 Diente

Preparación de la Receta

- Separamos en filetes la carne del congrio

- Corte hacia la cabeza ; y más cortes a un lado de la espina central y del lado opuesto del pescado
- Separado el filete, le quitamos la piel agujereando un extremo para sostenerlo y separando la carne con un cuchillo bien afilado
- Por cuatro partes de aceto balsámico usamos una de soja a un sartén
- Agregamos **jengibre** en polvo o picado (si es fresco) y **ajo** picado
- Tenemos la opción de transparentarlo o no (que no lleva más de 3 minutos)
- Luego lo llevamos al fuego
- Empezará a *hervir*
- Los azúcares del aceto balsámico crearán en la reducción de los líquidos una densidad
- Lo dejamos hacer hasta que llegue a un punto de miel bien ligera.
- Cortamos el congrio en finos filetitos y los ponemos en un plato estirado
- Agregamos la reducción encima y decoramos con *cilantro* fresco, brotes y pétalos de flores comestibles
- Podemos rallarle sal rosada

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/tiradito-de-congrio-con-reduccion-de-aceto-soja-jengibre-y-ajo