

# Trucha con salsa agridulce y verduras al estilo chino

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Trucha / Filete:** 4 Unidades

**Almidón de Maíz:** Cantidad necesaria

**Aceite para freír:** Cantidad necesaria

### Opcional

**Lechuga:** Cantidad necesaria

### Salsa agridulce

**Morrón colorado:** 1 Unidad

**Agua:** 1 cda.

**Azúcar:** 2 cdas.

**Aceite de Sésamo:** 1 cda.

**Raíz de Jengibre:** 1/2 Unidad

**Caldo De Pollo:** 3 cdas.

**Almidón de Maíz:** 1 cda.

**Salsa de soja:** 2 cdas.

**Vinagre de Arroz:** 2 cdas.

**Ajo:** 1 Diente

**Morrón Verde:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Puerros:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Limpie la **trucha**, elimine las espinas y seque la carne con un paño.
- Reboce con almidón de maíz.
- Fría en abundante aceite caliente.

### Salsa agridulce

- En un bowl mezcle el azúcar, el *vinagre*, la salsa de soja y el caldo.
- Corte los morrones, la *zanahoria* y un *puerro* en fina juliana.

- Pique finamente el *ajo*, el *jengibre* y el otro *puerro*.
- Disuelva el almidón de maíz en el agua.
- En una sartén caliente con aceite de *sésamo* y de oliva saltee el *ajo*, el *puerro*, el *jengibre* picados y la juliana de verduras.
- Vierta la mezcla de *vinagre* y lleve a hervor.
- Incorpore el almidón de maíz y revuelva bien.

## Presentación

- Sirva la *trucha* en el centro de un plato.
- Cubra con la salsa.
- Decore con hojas de *lechuga*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/trucha-con-salsa-agridulce-y-verduras-al-estilo-chino>