INGREDIENTES

- [ ] 4 Filetes de dorada con piel Aligator (bandeja 180 g neto escurrido)
- [ ] Salsa de soja
- [ ] Salsa de soja
- [ ] 1 cebolla
- [ ] 2 huevos
- [ ] 50 gr de setas deshidratadas
- [ ] 50 gr de fideos de arroz
- [ ] Jengibre en polvo
- [ ] Sal y pimienta
- [ ] 2 dientes de ajo

NUESTRO CONSEJO CULINARIO

La carne se seca si cocina el pescado durante demasiado tiempo. Así que respeta los tiempos de cocción.

Receta de Dorada a la china

60

Media

4 Personas

Cómo prepararlo

Si el otro día os mostrábamos una receta de dorada a la tailandesa, hoy seguimos en Asia y os mostramos una dorada a la china. Veréis como es una receta muy sabrosa pero muy distinta a la anterior. Vamos allá!

- Remoja las setas deshidratadas en un recipiente con agua tibia durante 30 minutos.
- Remoja los fideos transparentes en agua fría durante 30 minutos.
- Mientras tanto, dora en aceite de oliva la cebolla y ajo pelados y picados.
- Escurre los champiñones rehidratados, quitarles los tallos, que suelen ser duros, y picarlos en trozos grandes.
- Escurre los fideos y luego córtalos. Mézclalos en una terrina con champiñones picados, cebolla y ajo. Agrega los huevos, el azafrán, el jengibre, la sal y la pimienta. Mezcla bien.
- Precaliente el horno a th. 6 (180 ° C).
- Rellenar la dorada con esta preparación y atarlo con cuidado. Colóquelo en una fuente para gratinar.
- Combina el aceite y la salsa de soja con un tenedor. Extiéndela sobre la dorada.
- Mete en el horno y cocina durante 40 minutos, rociando el pescado una o dos veces con un poco de agua caliente y los jugos de la cocción.
- Sirve caliente y acompaña con arroz pilaf.

La cocina de Aligator

caprabo con EROSKI

EROSKI

Carrefour

Dia %

SPAR

PIEDRA

Alcampo

HiperDino

GM

unide supermercados

Cecosa

AHORRAMAS

SABECO