

Dorada al Vapor Vietnamita

La dorada es uno de mis pescados blancos favoritos. Simplemente a la plancha está espectacular, sobre todo si tienes la suerte de poderla comprar salvaje. Esta es una forma simple pero deliciosa de tomar este pescado. Pero también queda muy bien esta receta con otros pescados blancos como la lubina o la corvina...

INGREDIENTES:

- 2 Lomos de dorada
- 1 Zanahoria grande
- 1 Cebolleta o ½ puerro
- 1 diente de ajo
- 1 Cucharadita jengibre fresco rallado
- 2 Cucharadas salsa de soja
- 1 Cucharada cilantro fresco picado (o perejil)
- ½ Guindilla (opcional)

2

Raciones



NOTA:

También se puede hacer en el microondas

ELABORACIÓN:

1. Pelar el jengibre y ajo, rallar fino. Picar muy pequeña la guindilla y dejarlo todo macerar unos minutos en la salsa de soja.
2. Mientras, retirar la piel a la zanahoria y quitar la capa más externa de la cebolleta. Cortar en juliana. Mezclar con el cilantro picado (o perejil sino tienes cilantro).
3. Colocar algo menos de la mitad de las hortalizas encima del papel sulfurizado o vegetal, poner encima el filete de dorada con carne hacia arriba, salsear con la mezcla de salsa de soja, adicionar algo más de hortalizas, una cucharada de agua y cerrar el papel formando un paquetito. Hacer lo mismo con el otro filete.
4. Colocar los paquetitos en una vaporera o en una olla con agua abajo, un colador (que no toque el agua) y una tapa. Cocinar al vapor durante 3-5 minutos y servir.