

Kay Chup Yue (Pescado en salsa agridulce)

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mavillum · Autor: Alexia

INGREDIENTES

0	Aceite oliva — para freir
	Salsa agridulce
2 cucharada/s	Piña — picada
1	Pimiento — picado
1	Pescado — entero Sargo, Pargo, Carpa, dorada,..
2 cucharada/s	Pepino — picado
	Maicena — para rebozar
0,50	Cebollas — picada
2 dientes	Ajos — picado
1	Tomate

ELABORACIÓN

Una vez limpio el pescado, secar bien el pescado, por dentro y fuera, salarlo y pasarlo por maicena.

Darle unos cortes en la superficie de presentación de manera que hagamos unos rombos, pero los cortes que no lleguen a la espina, para evitar que se nos desprenda la carne.

Freír el pescado hasta que tome un bonito color, sacarlo a la fuente de servir.

Saltear en 2 cucharadas de aceite, la cebolla y el ajo, añadirle el tomate, piña, pepino y pimiento, saltear todo el conjunto unos segundos.

Poner la salsa sobre el pescado y servir.