

Kay Chup Yue (Pescado en salsa agridulce)

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.