KIKKOMAN

Bacalao a la putanesca

Tiempo total **50 Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para la salsa:

180 g	de cebollas finamente picadas
10 g	de ajo finamente picado
60 ml	de aceite de oliva
30 g	de alcaparras
5 g	de filetes de anchoa
100 g	de aceitunas negras
800 g	de tomates colados
100 ml	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
20 g	de azúcar moreno

Para el cuscús:

250 ml	de caldo de verduras
250 g	de cuscús
350 g	de pepino cortado en dados
150 ml	Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
200 ml	de aceite de oliva
20 g	de perejil picado

Para el pescado:

1,6 kg	de bacalao
2 cucharadas	de harina
100 ml	de aceite vegetal

PREPARACIÓN

Pasos 1

Saltee las cebollas y el ajo en una sartén con aceite de oliva hasta que se transparenten. Añada las alcaparras, las anchoas, las aceitunas, los tomates colados, la Salsa Ponzu Limón Kikkoman y el azúcar. Reduzca a fuego medio durante unos 10 minutos.

Pasos 2

Lleve el caldo de verduras a ebullición, viértalo sobre el cuscús y déjelo reposar durante 10 minutos.

Pasos 3

Añada el pepino, la Salsa Ponzu Limón Kikkoman y el aceite de oliva al cuscús.

Pasos 4

Corte el bacalao en trozos de 160 g, enharínelos y fríalos en una sartén caliente con el aceite vegetal hasta que doren.

Pasos 5

Distribuya la ensalada de cuscús en los platos, sirva la salsa con una cuchara y coloque el pescado encima. Sirva adornado con el perejil.