

# Lengado teriyaki con salsa de champán

Tiempo total **50 Mins.** **50 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)  
**3166 kJ / 756 Kcal**

Grasas: **28 g** Proteínas: **33,1 g**  
Carbohidratos: **45 g**

## INGREDIENTES

4 porciones

**180 g** arroz salvaje de grano largo  
**100 g** champiñones  
**1 cucharada** mantequilla  
**1 cucharada** almendras laminadas  
**1 cucharada** hierbas picadas frescas o congeladas  
**6** filetes de lenguado, listos para cocinar (en función del tamaño)  
**2 cucharadas** Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki con ajos tostado  
**200 ml** caldo de pescado  
**100 g** nata doble (40-45% grasa)  
**200 ml** champán  
**1 pellizco** azúcar  
**1,5 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada  
**50 g** mantequilla fría  
**1,5 cucharadas** nata montada  
**2 cucharadas** mantequilla clarificada

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Cocinar el arroz salvaje según las instrucciones del paquete. Limpiar los champiñones, laminarlos finamente y rehogarlos en mantequilla. Dorar en una sartén sin grasa las almendras laminadas. Mezclar los champiñones, las almendras y las hierbas picadas con el arroz cocinado. Mantener en caliente.

### Pasos 2

Enjuagar los filetes de lenguado con agua, secar con papel de cocina y marinar 15 minutos en la salsa Teriyaki ajo asado.

### Pasos 3

Para la salsa, reducir a la mitad el caldo de pescado con la nata doble y el champán, aderezar ligeramente con una pizca de azúcar y la salsa de soja, mezclar con la salsa la mantequilla muy fría cortada en trocitos. Poco antes de servirla, condimentar la salsa con salsa de soja, incorporar la nata montada y batir la salsa con una batidora de brazo hasta que espume.

### Pasos 4

Calentar en una sartén la mantequilla clarificada, secar los filetes de lenguado con papel de cocina y pasar por la plancha unos 2 minutos por lado, entre tanto, regarlos con la mantequilla. Servir con la salsa de champán y el arroz salvaje.