KIKKOMAN

Lubina frita con jengibre y tomates

Tiempo total **90 Mins.** **30 Mins.** Tiempo de preparación **40 Mins.** Tiempo de cocción **20 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
3.877 kJ / 926 Kcal

Grasas: **35 g** Proteínas: **79 g**
Carbohidratos: **23 g**

INGREDIENTES

2 porciones

2	lubinas de unos 350 g cada una
3 cucharadas	Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
400 g	de tomates cherry
1	cebolla chalota
3 cm	de jengibre
2	ramas de apio
2	dientes de ajo
50 ml	de aceite para freír
200 ml	de vino blanco
4 cucharadas	Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada
10	hojas de albahaca tailandesa
1 pellizco	pizca de pimienta
0,5 cucharadita	de azúcar

PREPARACIÓN

Pasos 1

2 lubinas de unos 350 g cada una - **3 cucharadas** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
Retire las escamas del pescado, lávelo y séquelo. Córtele la piel por ambos lados con un cuchillo. Cúbralo con la Salsa picante de Guindilla para Kimchi Kikkoman y resérvelo.

Pasos 2

400 g de tomates cherry - **1** cebolla chalota - **3 cm** de jengibre - **2** ramas de apio - **2** dientes de ajo - **50 ml** de aceite para freír
Corte los tomates y la cebolla en dados. Pique el jengibre, el apio y el ajo. Caliente el aceite en una sartén. Fría el pescado brevemente por ambos lados hasta que se dore.

Pasos 3

200 ml de vino blanco - **4 cucharadas** Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada - **10** hojas de albahaca tailandesa - **1 pellizco** pizca de pimienta - **0,5 cucharadita** de azúcar
Añada la cebolla y el apio al pescado y fríalos hasta que se ablanden. Incorpore el jengibre, el ajo y los tomates. Vierta el vino y cocine hasta que se evapore el alcohol. Agregue la Salsa de Soja con menos sal Kikkoman y cocine hasta que se evapore el líquido. Al final de la cocción, sazone con azúcar, pimienta y las hojas de albahaca tailandesa, recién arrancadas o picadas.