

SALSA TERIYAKI CON BROCHETAS DE PEZ ESPADA

Tiempo con Thermomix 4 M
Tiempo Total : 39 M

INGREDIENTES (250 gramos)

Salsa Teriyaki

100 g de salsa de soja
30 g de vinagre de arroz
35 g de azucar moreno
50 g de sake
75 g de mirin

Brochetas

1 rodaja de pez espada (emperador)
2 cebolletas



PREPARACION

- 1- Ponga el vaso todos los ingredientes de la salsa y programe **4 minutos 100º, velocidad 2.**
- 2- Mientras tanto, corte el pez espada en dados de aproximadamente 2 x 2 cm y la parte verde y tierna de las cebolletas en trozos de 4cm aprox. Inserte los trozos en las brochetas intercalando pez espada y cebolleta.
- 3- Ponga las brochetas en un molde rectangular y vierta la salsa por encima para marinar. Deje reposar en el frigorifico un minimo de 30 minutos.
- 4- En una plancha o sartén precalentada, haga las brochetas 2 minutos por cada lado, hasta que las salsa tenga textura de caramelo.

M^aROSA PASTOR
TELF: 670878430

rosamix1@gmail.com