



SALMÓN TERIYAKI

4 porciones

Ingredientes:

- 1 taza de agua (250 ml)
- 2/3 de taza de azúcar morena
- 1 cucharadita de jengibre molido
- 2/3 de taza de salsa de soya
- 2 cucharadas de salsa cátsup
- 4 cucharadas de fécula de maíz
- ½ de taza de vino blanco (125 ml)
- Aceite vegetal, la necesaria
- 4 filetes de salmón, gruesos
- Sal y pimienta al gusto
- Verduras al vapor para acompañar

Método de Preparación

1. Calienta el agua con el azúcar, el jengibre, la salsa de soya y la cátsup hasta que suelte el hervor.
2. Aparte mezcla la fécula con el vino y añade a la mezcla anterior, mueve constantemente hasta que espese.
3. Aparte calienta un poco de aceite y fríe los filetes de salmón previamente salpimentados. Ofrece con la salsa y acompaña con las verduras al vapor.

Tiempo de Preparación: 30 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****