



RECETA DE PESCADO A LA CERVEZA

Entre los muchos platos que conoces de la comida china, seguro que nunca habrás probado el Beer fish (pescado a la cerveza) a no ser que hayas estado en Yangshuo. Este plato se hace con peces recién pescados del río Lijiang y cerveza Liqian que es la típica en la región china de Guilin.



INGREDIENTES

Pescado blanco
Pimiento verde / rojo
Cebolla
Jengibre
Ajo
Cerveza china
Salsa de ostras
Salsa de soja

MATERIAL

Wok
Espátula para wok

1. Mientras calentamos el wok, preparamos las verduras ya que luego los echaremos todas a la vez a la sartén y no tendremos tiempo de cortarlas sobre la marcha. Las guardamos.



2. Una vez el wok esté humeante, le ponemos un chorro de aceite. Aunque de un poco de impresión por el humo si no hay agua no saltará.



3. Una vez el aceite esté caliente, bajamos un poco el fuego y ponemos el pescado de tal manera que quede la piel hacia el wok. Esta vez sí, ten un poco de cuidado porque saltará. Los primeros minutos mantén la espátula debajo para que no se pegue demasiado y después déjalo que se fría unos 5 minutos.



4. Le damos la vuelta y vamos echando las verduras para que se sofrian. Habrá que hacerle hueco a los lados para que les toque el aceite. Lo dejamos hasta que las verduras se doren.

5. En ese momento ponemos la salsa de ostras, a ojo unos 100 ml y la salsa de soja.

6. El último paso será añadir la cerveza y dejarlo que hierva unos 20 minutos para que reduzca y coja todos los sabores.

