

Salmão Japonês

650 gr filé de salmão
60 ml Saquê
1/2 xícara Shoyo
4 colheres de sopa
açúcar mascavo
2 colheres de sopa
vinagre de arroz
quanto basta cebolinha

Corte o filé de salmão em fatias de aproximadamente 5 cm de largura. Em um prato refratário raso misture o saquê, o shoyo e o açúcar mascavo. Marine os filés de salmão por 3 minutos de cada lado. Aqueça uma panela wok e frite os filés por cerca de 3 minutos. Vire, junte o caldo da marinada, e cozinhe por mais 3 minutos. Retire os peixes da panela wok, acrescente o vinagre de arroz ao caldo restante e aqueça o molho. Quando o molho estiver pronto, cubra os filés de salmão. Enfeite com as cebolinhas. Sirva com arroz branco, preferencialmente japonês.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 4)