

Orada amb porros

Ingredients: Una orada, un manat porro, ceba tendra i gingebre. * Segons el gust personal, també es pot triar un altre tipus de peix.

- 1.** Netejar l'orada i realitzar talls en diagonal. Després, marinar-la amb vi d'arròs, gingebre, pebre i sal durant mitja hora.
- 2.** Cuinar l'orada al vapor. Per fer-ho, és necessari posar aigua en una olla i esperar que bulli. Després, incorporem l'orada. Es pot posar gingebre i pebre en el ventre del peix. Coure-la durant 10-15 minuts amb tapa. No obrir la tapa perquè no se'n vagi el vapor.
- 3.** Mentre esperem, preparem la salsa amb 1.5 cullera de vinagre i 2 culleres de salsa soja.
- 4.** Quan el peix al vapor estigui fet, tirar la salsa a la superfície del peix. Després, cobrir el cos de peix amb gingebre tallat a tires i els porros.
- 5.** Per finalitzar, escalfar oli i després tirar-ho al damunt del porro, perquè penetri el sabor a l'orada.