

## Dorada con puerros

**Ingredientes:** Una dorada, manojo puerro, cebolleta y jengibre. \* Según el gusto personal, también se puede elegir otro tipo de pescado.

- 1.** Limpiar la dorada y realizar cortes en diagonal. Luego, marinarla con vino de arroz, jengibre, pimienta y sal durante media hora.
- 2.** Cocinar la dorada al vapor. Para ello, es necesario poner agua en una olla y esperar que hierva. Luego, incorporamos la dorada. Se puede echar jengibre y pimienta en el vientre del pescado. Cocerla durante 10-15 minutos con tapa. No abrir la tapa para que no se vaya el vapor.
- 3.** Mientras esperamos, preparamos la salsa con 1.5 cuchara de vinagre y 2 cucharas de salsa soja.
- 4.** Cuando el pescado al vapor esté hecho, echar la salsa a la superficie del pescado. Luego, cubrir el cuerpo de pescado con jengibre cortado a tiras y los puerros.
- 5.** Para finalizar, calentar aceite y luego echarlo encima de puerro, para que entre el sabor en la dorada.