

# Dorada Hong shao

---

## Preparación

---

Hacer dos cortes en los dos laterales de la dorada, sal, pimenta y harina. Freír en un recipiente con aceite de girasol abundante durante unos 5 min. Reservamos. Rn un recipiente hondo sofreímos el ajo, la guindilla, la cebolla y la cebolla tierna. Una vez estos estén dorados, añadiremos el vino de arroz y el caldo de ave, la salsa de ostras, la soja y el azúcar, aceite de sésamo y finalmente la sal. Introduciremos la Dorada dentro de la salsa y coceremos 20/25 min a fuego medio hasta reducir. Presentaremos con tiras de cebolla tierna en base de una hojas de plátano.

## Ingredientes

---

1 Dorada mediana, 600 gr.  
60gr de harina  
1 l 1/2 de aceite de girasol para freír  
2 cucharadas de aceite de girasol  
2 laminas de jengibre  
1 diente de ajo  
1/2 guindilla  
50 gr cebolla  
25 gr.  
cebolleta (parte verde)  
2 cucharadas de vino de arroz  
añejo (laojiu)  
1 L 1/2 de caldo de ave  
2 cucharas de salsa de ostras  
2 cucharadas de salsa de soja  
4 cucharadas de azúcar  
3 cucharadas de moka de aceite de sésamo  
2 cucharadas de moka de sal  
cebollino para decorar

## Utensilios

---

## Instructor destacado

---



Meilan Kao Santin

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

El Corte Inglés  
**SUPERMERCAD**