PESCADO AL VAPOR A LA JAPONESA CON FIDEOS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 480 g de filete de salmón
- 120 g de fideos de trigo
- 120 g de fideos de té verde
- 10 g de sake
- sal
- Para la salsa de dashi
- 250 ml de caldo de dashi
- 175 ml de mirin (licor de arroz dulce)
- 175 ml de salsa de soja japonesa
- 30 g de bonito

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono	Grasas
61.1 g	13 g
Kcal	**Proteinas**
538	32.8 g

LA PREPARACIÓN

- Corta el salmón a lo ancho en 4 trozos y coloca los pedazos, con la piel hacia abajo, sobre una bandeja cubierta con una capa de sal. Reserva durante 20 minutos, retira la sal y seca con papel de cocina.
- Lleva a ebullición una olla grande con agua, añade los fideos y cuece, removiendo un poco con palillos, hasta que el agua vuelva a hervir. Añade un chorro de agua fría y repite dos veces, hasta que los fideos estén al dente, durante un total de 3-4 minutos. Escurre, enjuaga con agua fría y reserva.
- Justo antes de montar el plato,

remoja los fideos en agua hirviendo y escurre.

- Distribuye un puñado de fideos en 4 cuencos de cerámica y cubre con un filete de pescado con la piel hacia arriba.
- Rocía cada uno con una cucharada de sake, coloca un círculo de papel de aluminio encima y tapa. Pon los cuencos en una vaporera de bambú. Cuece al vapor unos 10 minutos o hasta que el pescado esté cocido.
- Coloca los ingredientes de la salsa dashi en una cacerola, lleva a ebullición y , justo antes de servir , vierte sobre el pescado. Sirve con palillos y cuchara de postre.