



SATAY DE PESCADO

INDONESIO

Ingredientes:

- 150 gr de bacalao
- 150 gr de gambas
- 1 chile
- 1 diente de ajo
- 2 cm de jengibre fresco
- 1 cal
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharada de EldurApi Fish herbs
- 80 ralladuras de coco
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 5 tallos de hierba limón

necesita:

- teppanyaki plate
- pro set
- tabla de cortar de madera
- tazón

Encienda una cantidad media de carbón y caliente su YAKINIKU® a 150 °C y coloque el set profesional en el Kamado. A continuación, coloque la teppanyaki plate en el nivel más alto del multilevel lift. Ahora deje que el Kamado se caliente a 200 °C.

Mientras tanto, pelar las gambas. A continuación, triturar el bacalao y las gambas hasta convertirlos en una pasta en un procesador de alimentos o con el cuchillo. Añadir la pasta obtenida a un bol. Ahora pica la guindilla y ralla el ajo y el jengibre. Mezclar el bacalao, las gambas, la guindilla, el ajo, el jengibre, la salsa de soja, las Fish herbs, el coco rallado y el azúcar hasta conseguir una pasta pegajosa. Añade un poco de aceite y zumo de lima para terminar.

Amasar la mezcla de pescado alrededor de los tallos de hierba limón. Añadir un chorrito de aceite si está demasiado seco y no se pega a la hierba limón. Añadir un poco de coco si la pasta está demasiado húmeda. Por último, ase el sate durante unos 5 minutos en la teppanyaki plate. Cubra el sate con chile finamente

rallador

picado y un poco de zumo de lima.

Kamado set up:

calor directo