



PARA 2 PERSONAS

PLUMA FRESCA JOSELITO	1 UD
SALSA DE SOJA	100 ML
SALSA MIRIN	100 ML
SAKE	100 ML
ACEITE DE SÉSAMO	50 ML
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	-
BROTOS TIERNOS DE LECHUGAS	-
SALSA HOISIN	-
SEMILLAS DE SÉSAMO BLANCO	-
SAL, PIMIENTA Y POLVO PICANTE	-

Miquel | @miquelantoja

Pan bao relleno de Pluma Joselito

ELABORACIÓN

- 1 Limpiamos la Pluma Joselito y la dejamos marinar durante una hora en una mezcla de salsa de soja, salsa Mirin, Sake y aceite de sésamo.
- 2 Escurrimos bien la Pluma y la sellamos por ambos lados con un poco de aceite de oliva virgen extra en una sartén caliente. La reservamos en un plato durante 10 minutos y la horneamos 2 minutos a 220°.
- 3 Cocinamos el pan bao al vapor durante 12 minutos.
- 4 Fileteamos la Pluma Joselito y lo añadimos al pan bao junto a hojas frescas de lechuga.
- 5 Agregamos la salsa Hoisin, las semillas de sésamo blanco tostadas y polvo picante.