

Autor: Alvin Leung

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 16 minutos



Ingredientes

200 g de bacalao

300 ml de Sauternes

100 ml de miso blanco

20 g de mantequilla

1

pizca de azafrán 5 g de algas marinas
chinas

Preparación

Reducir el Sauternes un tercio. Mezcle el azafrán y la mantequilla con el miso blanco.

Envase al vacío el bacalao junto con salsa y cuézalo a 56 °C durante 16 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Pique las algas marinas y frías.

Receta cortesía de Alvin Leung.