

Ingredientes

Bacalao: 400g (2 lomos)

Miso: 25g

Mirin: 2 cda

Soja: 1 cda

, , , , , , , ,

Sake: 1 cda

Aceite de girasol: 2 cda

Azúcar: 20g

Instrucciones

- Marinar el pescado con el resto de ingredientes (integrados bien con varillas) un mínimo de 30 min
- Precalentar el horno con el grill al máximo
- Poner el bacalao en una bandeja de horno con el marinado por encima
- Cocinar hasta que se vean algunos puntitos quemados del marinado en el bacalao