

Sate Pusut: brochetas de pescado, Indonesia. [Navidad Worldwide

El paisaje típico de **Indonesia** se caracteriza por extensos arrozales cultivados en terrazas escalonadas, y condiciona la alimentación de gran parte de sus habitantes. Aunque también hay otras zonas donde dependen más de la mandioca o del sagú. Casi todos los platos combinan una delicada acidez con cierto toque dulce, dado principalmente por la leche de coco, o el azúcar de cocotero. El **Sate Pusut** son unas deliciosas brochetas de pescado picado. A la hora de comerlas resultan bastante exóticas. Esperamos que os gusten.

Ingredientes

750 g de pescado (bacalao o cola de rape)

Sal y pimienta recién molida negra

3 cucharadas de cebollino picado

1 clara de huevo

Ingredientes para el marinado

2 dientes de ajo picados

4 chalotas picadas finas

2 nueces vela picadas

2 clavos de olor

1 trozo de canela en rama de 3 cm

1 cucharadita de pasta de camarones o gambas secas

La cáscara de media lima picada

1 cucharadita de azúcar de coco

1 cucharada de cúrcuma molida

3 cucharadas de agua para el batido

1 varita de limoncillo picado

2 cucharadas de aceite de sésamo

14 bastoncitos de limoncello para hacer las brochetas

Preparación del Sate Pusut

Picamos muy bien el pescado, lo ponemos en un bol de cristal y añadimos las chalotas, la clara de huevo, la sal y la pimienta. Lo mezclamos todo muy bien y reservamos.

Con todos los ingredientes del marinado hacemos una salsa pasándolos por la batidora. A continuación echamos la mezcla en una sartén, y la cocinaremos a fuego lento durante 4 o 5 minutos. Una vez que se haya enfriado le añadimos esta salsa al pescado y lo dejamos en el frigorífico durante 3 horas.

Después con esta mezcla hacemos unas bolas alargadas, tal como se ve en la foto, que insertaremos en los bastoncitos de limoncello. Colocamos las brochetas en una fuente para el horno, y una vez que hayamos precalentado el horno, las hornaremos a 180°. Las tendremos unos 3 o 4 minutos por cada lado, hasta que ambos lados estén doraditos. Deben servirse calientes.

Además, te recomendamos nuestra receta de Malasia: IKAN MASAK MOLEK, curry de pescado.