



LUBINA AL VAPOR CON QUINOA

Kai Chu Wang

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

- 2 lubinas
- Medio limon
- Jengibre fresco
- Un poco de perejil
- Salsa de soja / Soya sauce

TAGS

#alvapor #jengibre #lim #lubina #lubinaalvapor #n #pescado #pescadoalvapor #quinoa #salsadesoja #vapor



1



2

Pedimos al pescadero que nos quite las escamas y las deje enteras. Ponemos el limón y el jengibre en el interior de las lubinas.



3

Pintamos con aceite el accesorio de vapor.





4



5



6

Regamos con salsa de soja.



7

Tapamos y dejamos 15-20 minutos, controlando y regando con salsa de soja de vez en cuando.



8

Servimos con quinoa cocida para acompañar.

