Carpaccio de salmón y pargo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pargo fresco: 2 Filetes
Salmón fresco: 2 Filete
Salsa de soja japonesa: 2 cdas.

Ensalada

Hojas verdes:
Queso Parmesano Rallado: A gusto

Mayonesa de wasabi

Aceite De Maíz: 3/4 Taza
Sal: A gusto
Wasabi en polvo: 2 cdas.
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Yema: 1 Unidad
Mostaza: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Corte los filetes de la misma medida.
- Extienda papel film sobre la mesada, acomode en el centro el filete de pargo y encima el de **salmón**, enrolle y cierre los extremos quedando de forma cilíndrica, proceda del mismo modo con el resto.
- Lleve al freezer hasta congelar
- Luego retire y deje a temperatura ambiente.

Mayonesa de wasabi

- Coloque en un recipiente el *wasabi* junto con 1 cucharada de agua caliente, bata suavemente hasta disolverlo
- Agregue luego la yema, la *mostaza* y el aceite en forma de hilo mientras mezcla manualmente hasta espesar, por ultimo añada el *ajo* picado y sazone con sal.

Ensalada

- Lave y seque las hojas verdes, luego córtelas y colóquelas en un recipiente.

Armado

- Condimente la ensalada con una parte de la *mayonesa* de *wasabi* y espolvoree con queso parmesano, mezcle bien.
- Una vez que los rollos de pescado estén un poco blandos corte en fina laminas.

Presentación

- Acomode las láminas de carpaccio en un plato y humedezca con salsa de soja, en el centro coloque una porción de la ensalada y decore con la *mayonesa* de *wasabi*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carpaccio-de-salmon-y-pargo