

Chirashi Sushi por Iwao

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Arroz aderezado de sushi: 300 grs

Filetes de salmón fresco: 300 grs

Langostinos crudos: 8 Unidades

Patas de pulpo Español cocido: 2 Unidades

Perejil: c/n

Salsa de soja: c/n

Wasabi: 20 grs

Atún rojo: 200 grs

Filetes de pescado blanco: 300 grs

Huevas de salmón: 10 grs

Pepinos Japonèses: 10 Unidades

Pickle de Jengibre: 20 grs

Takuan (Pickle de nabo Japonés): 100 grs

Preparación de la Receta

- Sobre un plato hondo colocar un colchón de *arroz* de 3-4 cm de profundidad.
- Servir pescado cortado en forma de sashimi por encima del colchón de *arroz*.
- Filetear los tentáculos de pulpo y *blanquear* los *langostinos* ; colocar también por encima del *arroz*.
- Decorar con láminas de pepino, *perejil* crespo y *wasabi*
- Servir con salsa de soja.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chirashi-sushi-por-iwao>