

Geisha

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Salsa de soja: 50 cc

Cream cheese: 50 grs

Palta: 2 Unidades

Pickle de Jengibre: c/n

Pepino Japonés: 1 Unidad

Atún: 400 grs

Mango: 1 Unidad

Perejil: c/n

Salmón fresco: 400 grs

Wasabi: 10 grs

Salsa

Salsa de soja: 100 cc

Jugo De Lima: 50 cc

Wasabi: 50 grs

Cebolla de verdeo: 100 grs

Nabo rallado: 50 grs

Preparación de la Receta

- Cortar *atún* y/o *salmón* en láminas de 6-8 cm de largo.

Armado

- Colocar las láminas *salmón* sobre una tabla y colocar en el centro bastones de cream cheese, bastones de mango y *palta* en gajos o tiras de pepinos a gusto.
- Repetir esta operación con las láminas de *atún*.
- Servir junto con la salsa, decorar con *perejil* y pickle de *jengibre*.

Salsa

- Mezclar el jugo de lima, salsa de soja, *cebolla* de verdeo picada, *nabo* rallado y reservar.