

# Gunkan de sepia rellena de salmón en salsa de oliva y yuzu

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pepino Japonés:** 2 Unidades

**Huevo:** 1 Unidad

**Salsa de soja:** 1 cda.

**Jugo de cebolla:** 30 cc

**Cilantro:** 1 cda.

**Aceite de Sésamo:** 1 cda.

**Eneldo:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Chipotle:** 1 cda.

**Salmón:** 300 grs.

**Calamares:** 2 Unidades

**Mirin:** 1 cda.

**Nabo:** 1 Unidad

**Semillas de sésamo:** Cantidad necesaria

**Yuzu:** 3 cdas.

**Mayonesa:** 2 cdas.

**Ikura:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

### Gunkan de sepia rellena de salmón en salsa de oliva y yuzu

- Realizar cortes superficiales al *calamar*, en forma de cuadrille.
- Cortar en tiras de 3x2cm.
- Cortar el *nabo* en láminas muy finas y reservar.
- Preparar *tartare* de **salmón** picado a cuchillo.
- Mezclar con la *mayonesa* y el *ciboulette* picado, reservar.
- Realizar una salsa con el aceite de oliva, el *jugo* de *cebolla*, el *mirin*, el *yuzu*, el aceite de *sésamo* y espolvorear con semillas de *sésamo*.
- Tomar los cilindros de *calamar* y de *nabo* y rellenar con la mezcla de *salmón*.
- Colocar sobre las cucharas y sopletear.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/gunkan-de-sepia-rellena-de-salmon-en-salsa-de-oliva-y-yuzu>