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