Hako Sushi de Atún con Sashimi de Salmón



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite para freir: c/n
Atún rojo: 200 grs
Paltas: 2 Unidades
Ricotta: 100 grs
Salsa de soja: c/n
Hojas de menta: c/n
Arroz aderezado para sushi: 200 grs
Chips de mandioca: 50 grs
Perejil: c/n
Salmón: 250 grs
Takuan (Pickle de nabo Japonés): 50 grs
Wasabi: c/n

Salsa de mango

Azucar: 1 cda
Mango: 1 Unidad
Aceite De Oliva: c/n
Echalote: 50 grs
Lima para su jugo: 1 Unidad
Sake: 50 cc

Preparación de la Receta

- Cortar el **atún** en cubos bien chicos (tartare).
- En un bol mezclar con la *menta* picada, la *ricota*, y reservar.
- En un molde o hako sushi colocar primero una capa de *arroz*, luego el relleno de *atún* y cerrar con otra capa de *arroz* de sushi.
- Por encima de ello, agregar finas láminas de **salmón**, y paltas en gajos finos.
- Desmoldar la caja y cortar.
- Servir en un plato con las mandiocas crocantes por encima.
- Acompañar con la salsa de mango, *wasabi* y pickle de *nabo*.
- Decorar con hojas de *perejil*.

Salsa

- En una olla pequeña con aceite de oliva, *saltear* el echalote picado con una pizca de sal.
- Desglasar con *sake* y añadir el mango.

- Dejar cocinar y una vez *cocido* incorporar el azúcar y el *jugo* de lima .
- Dejar reducir y una vez a punto, procesar y pasar por *tamiz*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hako-sushi-de-atun-con-sashimi-de-salmon