

Hot sashimi

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón blanco: 2 Filetes

Zanahoria rallada: 1 Unidad

Semillas de sésamo negro: Cantidad necesaria

Pepino Japonés: 1 Unidad

Sake: 2 cdas.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Huevas de salmón rosado: 5 cdas.

Tomates cherry rojos y amarillos: 20 Unidades

Salsa

Jugo De Lima: 1 Pocillo

Cilantro Picado: 1 cdita.

Mirin: 1 cda.

Salsa de soja: 2 cdas.

Jugo de cebolla colorada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Tome uno de los filetes (que sea grueso) extienda sobre la tabla y corte desde la punta en pequeños filetitos.
- Corte el pepino con cáscara en finas rodajas.
- Retire una pequeña base de los tomates para que queden parados, luego ahuéquelos del lado de las hojas.
- Coloque el caviar de *salmón* rosado en un recipiente junto con el *sake*, mezcle.

Salsa

- Coloque en un recipiente todos los ingredientes y mezcle.

Armado

- Sobre un plato forme solo un círculo con los pequeños filetes.
- Forme el círculo siguiente con las rodajas de pepino.
- En el medio coloque un bouquet de *zanahoria*.
- Rellene los tomates cherrys con el caviar y acomódelos alrededor del bouquet de *zanahoria*.
- Lleve una sartén con aceite de oliva a fuego, una vez caliente retire.
- Con la ayuda de una cuchara bañe el plato con el aceite caliente.

Presentación

- Decore con semillas de *sésamo* negro y acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hot-sashimi>