

Kai sashi

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevas de salmón rosado: A gusto

Shizó: 5 Hojas

Tomates cherry: 20 Unidades

Ostras vivas: 20 Unidades

Hojas de lechuga: A gusto

Loco Chileno: 20 Unidades

Mejillones: 20 Unidades

Caviar negro: A gusto

Almejas: 20 Unidades

Limas: 2 Unidades

Vieiras: 20 Unidades

Aderezos

Chile picado: 1 cdita.

Jengibre rallado: 1 cdita.

Semillas de sésamo blanco: 1 cda.

Ciboulette picado: 3 cdas.

Jugo de Limón: 1/2 Taza

Salsa de soja: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Coloque en una olla los mejillones junto con las almejas, lleve a fuego medio durante 10 minutos aproximadamente
- Retírelos de la olla a medida que se abran
- Los bivalvos que no se abrieron después de la cocción deseche.
- Corte las limas en gajos.
- Corte los locos chilenos por la mitad, retire la piel y las partes duras de los bordes
- Corte luego en finas laminas.
- Retire solo una parte de la valva de los mejillones y las almejas.

Aderezos

- Coloque en un recipiente el *ciboulette* picado junto con el *jugo de limón* y el *jengibre*, mezcle.
- En otro recipiente coloque el *chile* junto con la salsa de soja, mezcle y espolvoree con las semillas de *sésamo*.

Armado

- Coloque en la base de un recipiente abundante hielo picado.
- Abra las ostras y despéguelas de la valva sin retirarlas, acomódelas luego sobre el hielo.
- En otro recipiente coloque nuevamente hielo, encima acomode las hojas de *shizo* y *lechuga* previamente cortada, por último, encima de la *lechuga*, disponga las láminas de los locos chilenos en forma de abanico.
- Coloque nuevamente hielo en otro recipiente, disponga los mejillones y las almejas.

Presentación

- Decore las ostras con un bouquet de hojas moradas y gajos de lima.
- Decore los locos chilenos con caviar negro.
- Decore las almejas y mejillones con hojas de *lechuga* y huevas de *salmón* rosado
- Acompañe con los aderezos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/kai-sashi>