Lomo japonés curado con rábano picante



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar: 100 grs.
Cacao Amargo: 3 cdas.
Pimienta Negra: A gusto
Sal gruesa: 300 grs.
Lomo de carne japonés: 1 Unidad

Salsa

Crema de leche: 1 cda.
Sal: A gusto
Rábano picante rallado: 1 cda.
Brotes de rábano: A gusto
Wasabi: 1 cdita.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Queso Blanco: 1 cda.
Chips de mandioca: A gusto

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl la sal gruesa junto con en azúcar, el cacao amargo y la pimienta, mezcle
- Extienda un lienzo limpio y vierta la mezcla, sobre esta coloque el **lomo** y luego enrolle, cubra con papel film y reserve en la heladera durante 4 días.
- Transcurrido el tiempo retire el film y el lienzo y con un trapo húmedo límpielo.

Salsa

- Coloque en un recipiente el **rábano** picante rallado junto con el *wasabi*, sal, la *crema* de leche, el queso blanco y unas gotas de agua
- Mezcle y reserve.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el *lomo* solo de uno de sus lados durante un par de minutos, retire y deje reposar.
- Filetee el *lomo*.

Presentación

- Sirva tres láminas de *lomo* por plato y acompañe con la salsa.
- Decore con chips de *mandioca*, brotes de *rábano* y gotas de aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lomo-japones-curado-con-rabano-picante