Mushiki (de pulpo Español, centolla, Langostinos)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Kanikama: 6 Unidades
Gari (picle de jengibre.): 1 Unidad
Cayos de vieiras cocidos: 8 Unidades
Langostinos: 7 Unidades
Limas: 2 Unidades
Mirin: 50 cc
Sal: Cantidad necesaria
Pulpo español grande: 1 Unidad
Vinagre de Arroz: 100 cc
Wasabi: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Pele los **langostinos**, retire la vena del *lomo* y lave bien.
- Corte la cáscara de lima en tiras finas.
- Corte el gari en tiras finas.
- En una olla con agua hirviendo blanquee los *langostinos* durante 1minuto
- Retire, pase por agua helada y reserve.
- Coloque en pulpo en agua salada en ebullición y cocine durante 15 minutos, retire y coloque en agua con hielo para cortar la cocción.
- Corte el pulpo en trozos grandes
- En un bowl coloque en *mirín* y el *vinagre* de *arroz* y mezcle hasta emulsionar.
- Sirva en un plato los *langostinos*, el pulpo, los bastones de *kanikama* y las vieiras, rocíe con el aderezo de *vinagre* y *mirín* y con las tiras de lima.
- Acompañe con una cdita de *wasabi* y el gari (picle de jengibre) cortado en tiras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mushiki-de-pulpo-espanol-centolla-langostinos