Nigiri de piel de salmón con mango



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Baran: 1 Unidad
Mango Verde: 2 Unidad
Mirin: 20 cc
Alga obi-nori: 1 Unidad
Wasabi: 1 cdita.
Aceite Neutro: 20 cc
Shari (arroz para sushi): 300 g
Salmón fresco: 1 Filete
Jengibre: 50 g

Salsa agridulce

Salsa de soja: 200 cc
Fondo de pescado blanco: 100 cc
Dashinomoto: 4 g
Azucar: 150 grs.

Preparación de la Receta

Salsa agridulce

- En una sartén coloque fondo de pescado, salsa de soja, hondashi y azúcar.
- Mezcle bien y deje reducir hasta que todo quede bien disuelto.

Piel de salmón Caramelizada

- Corte la cabeza del **salmón**, Retire la penca y luego quite el costillar, retire las espinas con ayuda de una pinza
- Haga un corte longitudinal para separar la *panza* del *lomo*
- Retire la piel con 3 mm de carne
- Corte la piel de *salmón* en rectángulos de 2. cm x5cm.

- En una sartén con aceite neutro coloque la piel de *salmón*, del lado de la piel, dore de ambos lados.
- Retire el aceite de la sartén.
- Desglase con *mirín* y agregue un poco de salsa agridulce.
- Deje reducir durante 40 –50 segundos y retire.
- Corte la piel de *salmón* en 8 rectángulos de 2 cm cada uno.

Armado

- Corte el mango verde, retire la piel y corte 8 rectángulos de 1 cm x 4 cm.
- Corte el alga obi-nori con una tijera en cintas de 1 cm de ancho.
- Arme 8 bollitos de *arroz* de 3cm x 1, 5 cm de alto x 1 cm de ancho aproximadamente, ayudándose con agua.
- Tome la piel del *salmón*, unte con el dedo con *wasabi*, encima coloque el bollito de *arroz* y de vuelta y por encima de la piel coloque el mango.
- Ate con una cinta de alga obi- nori.

Presentación

- Acomode 8 piezas de nigiri en un plato a 45°.
- Acompañe con *wasabi* y *jengibre*
- Decore con una hoja baran o una hoja imitación de caña de bambú

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/nigiri-de-piel-de-salmon-con-mango