elGourmet

Salmón al Teppanyaki con Teriyaki

Ingredientes

Nabo: 200 Gramos
Queso Reggianito: 100 Gramos
Salmón: 60 Gramos
Portobellos grandes: 100 Gramos
Renkón (Raíz de loto): 100 Gramos
Zuccini: 200 Gramos

Preparación de la Receta

SALSA TIPO TERIYAKI

- En una olla al fuego colocar caldo de pescado, salsa de soja, *sake*, azúcar y escamas de *bonito* ahumado.
- Mezclar hasta reducir.
- Pasar a un colador para retirar las escamas

SALMÓN

- Limpiar el **salmón** con el cuchillo, retirando espinas y suciedad
- Cortar en trozos de unos 8cm aproximadamente
- Quitar la piel, a elección.
- Cortar en láminas zucchinis, *hongos* portobello y nabos
- Llevar al teppanyaki (plancha) con aceite de oliva y *manteca*, junto con las piezas de *salmón*
- Grillar de ambos lados cada pieza.
- Agregar *sake* para que la *plancha* prenda y luego sumar la salsa teriyaki hasta reducir
- Espolvorear queso rallado a las verduras y *hongos*, y generar efecto horno con una placa para fundir
- Mezclar *mayonesa* con *wasabi*, y servir con la misma.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salmon-al-teppanyaki-con-teriyaki