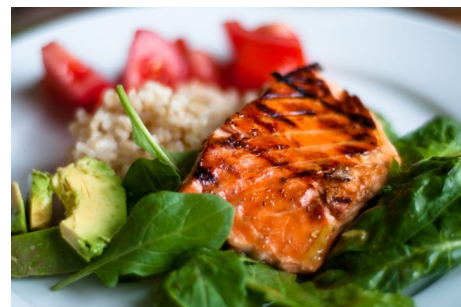


Salmón al Teppanyaki con Teriyaki



Ingredientes

Nabo: 200 Gramos

Queso Reggianito: 100 Gramos

Salmón: 60 Gramos

Portobellos grandes: 100 Gramos

Renkón (Raíz de loto): 100 Gramos

Zucchini: 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.