

Salmón casi crudo con arroz japonés y salsa de zanahorias

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salmón: 300 grs.

Aceite: 30 cc

Pimienta: A gusto

Sal: A gusto

Semillas de sésamo: 100 g

Arroz japonés

Semillas de Amapola: 1 cdita.

Sal: A gusto

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Furikake: 1 cda.

Arroz: 250 grs.

Salsa I

Sal: Una pizca

Zanahorias: 2 Unidades

Vinagre de Arroz: 1 cdita.

Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Aceite De Maíz: 1 cda.

Semillas De Coriandro: 1 cdita.

Salsa II

Morrón colorado: 1 Unidad

Aceite De Maíz: 1 cda.

Jengibre: 5 g

Vinagre de Arroz: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Elimine los excesos de grasa, espinas y la carne gris.

- Condimente con sal, pimienta y semillas de *sésamo*.
- En una sartén con aceite selle el **salmón**.
- Reserve a temperatura ambiente y filetee.

Salsa I

- Reduzca las zanahorias a *jugo*.
- Abra la *chaucha* de vainilla a la mitad y raspe el interior.
- En una *cacerola* vierta el *jugo* de zanahoria agregue la vainilla, las semillas de coriandro y la sal, deje reducir sobre fuego bajo.
- Retire cuando haya espesado. Deje enfriar.
- En un bowl emulsione con el aceite y el *vinagre*.

Salsa II

- Reduzca el *morrón* a *jugo*.
- Pele el *jengibre* y corte en láminas.
- En una *cacerola* vierta el *jugo* de *morrón*, agregue el *jengibre* y lleve a reducción sobre fuego bajo.
- Retire cuando haya espesado. Deje enfriar.
- En un bowl emulsione con el aceite y el *vinagre*.

Arroz japonés

- En una sartén con aceite fría 50 g de **arroz** hasta que se vea dorado.
- Escorra sobre papel absorbente.
- Sale.
- Cocine el *arroz* en agua.
- Corte finamente la *cebolla* de verdeo al sesgo.
- Sobre la mitad de un sudare cubierto con papel film extienda el *arroz* con la ayuda de las manos mojadas.
- Esparza algunos granos de *arroz* frito, semillas de *amapola* y la *cebolla* de verdeo.
- Enrolle ayudándose con el sudare, dándole forma cuadrada.
- Reboce con el *furikake*, emprolije los bordes y corte en cuatro trozos regulares.

Presentación

- Acomode los rollos de *arroz* en un costado del plato, acompañe con las salsas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salmon-casi-crudo-con-arroz-japones-y-salsa-de-zanahorias>