Sashimi con salsa de limón



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Manteca: 15 g
Ajo: 1 Diente
Aceite de Sésamo: 1 cdita.
Pasta de sésamo asiático: 1 cdita.
Jugo de Limón: 1 cda.
Sake: 1 cda.
Salsa de soja: 2 cdas.
Lenguado fresco sin piel: 1 Filete
Cebolla Morada: 1 Unidad
Rúcula - Albahaca: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para comenzar

retiramos la piel de 1 filet de lenguado fresco, luego, cortamos en diagonal finamente y llevamos cada l&aacute

- Mina de pescado al plato de presentación.
- Cortamos ½ *cebolla* morada pequeña en juliana y 2 rodajas finas de **limón**, reservamos.

Para la salsa

en un bol, mezclamos 1 cucharada de t&eacute

- De pasta de *sésamo* asiática, 1 cucharada grande de *sake*, 2 cucharadas grandes de salsa de soja, 1 cucharada de té de aceite de *sésamo*, 15 g de *manteca* derretida, una pizca de *ajo* rallado y 1 cucharada grande de *jugo* de *limón*.

Para el emplatado

en el centro del sashimi, colocamos hojas de r&uacute

- Cula, *albahaca*, la *cebolla* morada, las láminas de *limón* y las hojas de *cilantro*.
- Terminamos con la salsa de *limón* por encima del lenguado.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sashimi-con-salsa-de-limon