

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 lácut

- Mina de pescado al plato de presentación.
- Cortamos $\frac{1}{2}$ cebolla morada pequeña en juliana y 2 rodajas finas de **limón**, reservamos.

Para la salsa

en un bol, mezclamos 1 cucharada de téacute

- 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 rúcuta

- 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>