

Sashimi de Besugo por Iwao

Sashimi de Besugo por Iwao

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Pepino Japonés: 2 Unidades

Brotes de rabanito: 20 grs

Jengibre en pickle: 20 grs

Nabo: 300 grs

Zanahoria: 1 Unidad

Wasabi: c/n

Besugo: 800 grs

Caviar de salmón: 5 grs

Lima: 3 Unidades

Perejil: c/n

Takuan (Pickle de nabo Japonés): 10 grs

Preparación de la Receta

- Tomar 2 besugos y cortar 2 filetes de cada uno, reservar por un lado los filetes con piel y por otro lado el espinazo con la cola.
- Realizar unos cortes, superficiales, sobre la piel y rociar con agua caliente y cortar la cocción con agua helada, quedando la piel cocida y la carne cruda.
- Realizar cortes transversales de 4- 5 mm y presentar sobre el mismo espinazo con la cola y la cabeza a modo de decoración.
- Acompañar con *wasabi*, caviar de *salmón* dentro de la lima, brotes de rabanito, pickle de *jengibre*, *nabo* y *zanahoria* rallados y láminas de pepino.
- Servir con salsa de soja.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sashimi-de-besugo-por-iwao>