Sashimi de besugo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sake: 1 cda.
Wasabi: Cantidad deseada
Omelette de huevo: 1 Unidad
Besugo: 1 Unidad
Ciboulette picado: A gusto
Alga wakame: grs.
Pickle de nabo: g
Huevas de salmón rosado: 20 g
Zanahoria rallada: 1 Unidad
Pepino: 1 Unidad
Hojas de Perejil: Cantidad necesaria
Pickle de Jengibre: 30 g
Brotes de arvejas: A gusto
Limas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Realice sobre la piel de los filetes de **besugo** incisiones a lo largo.
- Coloque dentro de una olla o fuente una rejilla encima de esta acomode los filetes, luego cúbralos con un repasador y vierta encima agua bien caliente tres veces, retire en el momento y sumerja en agua fría unos minutos, escurra sobre papel absorbente.

Armado

- Corte los filetes en bocados
- Sobre el mismo espinazo de *besugo* con la cola y la cabeza a modo de decoración coloque los bocados de filete.
- Tome un cachete de pepino con piel y corte en láminas.
- Sobre el *besugo* forme un abanico con las láminas de pepino.
- Macere las huevas de *salmón* rosado con el *sake*.
- Corte las limas al medio y retire el interior reservando la cáscara.
- Rellene las cáscaras de lima con las huevas de *salmón*.
- Corte el omelette en tiras.
- Corte el pickle de *nabo* al medio y luego al bies en finas medias lunas.
- Hidrate las algas wakame.

Presentación

- Decore con un bouquet de *zanahoria*, de brotes de arvejas, las limas rellenas con huevas de *salmón*, las tiras de omelette, los *pickles* de *nabo* y *jengibre*, las hojas de *perejil*, el *ciboulette* picado, el alga wakame y *wasabi*.

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