

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

Brotos 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>