# Sashimi de Lenguado Wok & Roll

Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

**Jugo de Limón**: 20 cc
**Cebolla de verdeo picada**: 10 grs
**Nabo**: 1 Unidad
**Jengibre rallado**: c/n
**Perejil Crespo**: c/n
**Rabanito**: 1 Unidad
**Pepino Japonés**: 1/2 Unidad
**Limón verde**: 1/2 Unidad
**Salsa de soja**: 40 cc
**Chiles de árbol**: c/n
**Huevas de salmón**: c/n
**Filet de lenguado**: 4 Unidades
**Pickle de nabo**: 50 grs
**Sake**: c/n
**Wasabi**: c/n
**Zanahoria**: c/n

## Preparación de la Receta

- Limpiar el lenguado retirando la cabeza, la cola y luego filetear los cuatro filetes, y retirar la piel.
- Tomar ½ *nabo* e incrustarles 3 *chile* de árbol a lo largo, rallarlo con rallador de *jengibre* y reservar.
- Cortar juliana de rabanito y reservar en agua fría.
- Cortar láminas de pickle de *nabo* y reservar.
- Cortar láminas de pepino japonés y reservar.
- Tomar un filete, de lenguado y colocar del lado de la piel hacia abajo la cabeza hacia arriba, y cortamos en finas láminas de 5-6 cm de largo, en un ángulo de 45º, por 2-3 cm de ancho.
- Colocar en el plato en forma de abanico.
- Cortar láminas de lima y reservar.
- Con la misma técnica cortar láminas de otro filete de lenguado y alinear una lámina de lenguado y una de lima hasta completar 7 cortes, enrollar formando una flor.
- Colocar en el plato.
- Terminar de decorar con *nabo* rallado, *zanahoria* rallada (todo muy fino), rabanito en juliana reservada.
- Por último añadir *perejil* crespo, pickle de *jengibre*, pickle de *nabo*, *wasabi* y huevas de *salmón* remojadas en *sake* sobre la flor de lenguado y lima.

- Mezclar en un bol pequeño *nabo* picante rallado, *cebolla* de verdeo , *jugo* de *limón*, salsa de soja y servir en un bol aparte.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/sashimi-de-lenguado-wok-roll**