

Sashimi de lenguado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lima: 1/2 Unidad

Tentáculos de pulpo cocidos: 1 Unidades

Huevas de salmón rosado: 50 g

Vino de arroz: 2 cda.

Zanahoria: 1 Unidad

Lenguado: 2 Filetes

Perejil Crespo: 1 cda.

Rabanitos: 1 Unidades

Pepino: 1 Unidad

Wasabi: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte la cabeza y la cola del lenguado, retire los filetes
- Quite la piel y las espinas.

- Para la primera presentacion

- Tome uno de los filetes y corte finas rodajas al bias.
- Corte solo medio pepino al medio a lo largo y luego en láminas finas al bias.
- Pele y corte la *zanahoria* en fina juliana.
- Forme un cuadrille superficial al *wasabi*.
- Corte la lima a la mitad y luego en láminas finas.
- Coloque una lámina detrás de la otra encimando los bordes y dando forma de abanico.
- Segunda presentacion, repita con otro filet de lenguado el procedimiento anterior.
- Corte el rabanito al medio y retire un gajo, luego corte el gajo dandole forma de pico.
- Retire 2 ventosas del pulpo.
- Macere las huevas de *salmon* con el vino de *arroz* unos minutos.
- Retire una cara del pepino restante con cascara y corte en tiras sin llegar al final, luego separe las tiras dejando una extendida y la siguiente doblada dando forma de flor.

Armado

- Primera presentacion, en un plato acomode las láminas de lenguado, luego las laminas de pepino en forma de abanico, en el centro un bouquet de *zanahoria*, el *wasabi* y la lima en forma de abanico, espolvoree con *perejil* picado.
- Segunda preparacion, forme sobre la mitad de un plato un abanico con las laminas de lenguado y luego forme un cuello de cisne que salga de la parte angosta del abanico.
- Coloque en la punta del cuello el pico formado con el rabanito, luego coloque una ventosa de ojo y dentro de esta huevas de *salmon*.
- Por ultimo decore con la flor de pepino y el *wasabi*.

Presentacion

- Acompañe con te verde.

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