Sashimi de pez limón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Pez limón: 4 Filetes
Escarola fina: 5 Hojas
Pepino: 1 Unidad
Wasabi: A gusto
Brotes de arvejas: A gusto
Brotes de alfalfa: A gusto
Shiso: A gusto
Pickles de jengibre: A gusto
Rabanitos: 1 Unidades
Nabo: 1 Unidad
Pickles de rabanito: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad
Omelette: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele y ralle la *zanahoria* junto con el *nabo*, reserve en un recipiente.
- Corte el pepino por la mitad a lo largo, luego corte *fetas* de una de las mitades, tome la mitad de las medias rodajas cortadas y forme un abanico.
- Corte muy suavemente los filetes de pescado no muy angostos en finas láminas desde la parte angosta.
- Forme dos hileras con finas *fetas* de pez de **limón**, encimando las puntas de cada feta, luego enrolle formando una flor.
- Corte la lima y el rabanito por la mitad y la mitad en finas rodajas.

Armado

- Coloque en un costado de un plato de sashimi la escarola, encima una porción de *nabo* mezclado con la *zanahoria*, apoye sobre este el abanico de pepino, y encima del abanico las *fetas* de pez *limón* también en forma de abanico.
- En otra parte del plato acomode unas hojas de Yiso y encima coloque las flores del pez.
- Forme dos bouquet de brotes de alfalfa y colóquelos en dos extremos del plato, acompañe con picles de *jengibre* y rabanito, la lima y los brotes de arvejas.

Presentación

- Decore con tiras de omelete y *wasabi* a gusto.

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