

# 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

**Brotos de arvejas:** A gusto

**Brotos 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 pickles 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-pezu-limon>