

Sashimi de tai (besugo)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Gari (picle de jengibre.): 50 g

Kamaboko blanco: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Wasabi: 1 cdita.

Besugo: 1 Unidad

Nabo: 1 Unidad

Pepino Japonés: 200 g

Kamaboko rojo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele y corte el *nabo* y la *zanahoria* en finas tiras.
- Corte el gari en tiras.
- Corte el pepino, el kamaboko blanco y el rojo en bastones
- Haga cortes longitudinales superficiales sobre la piel del **besugo**, luego colóquelo sobre una bandeja con un poco de agua con hielo y tape con un paño.
- Vierta agua caliente sobre el paño para cocinar superficialmente la piel de *besugo*.
- Retire el *besugo* de la bandeja y corte porciones en forma trasversal
- Coloque las tiras de *zanahoria* y *nabo* en la base de un plato y coloque las porciones de *besugo* sobre ellas.
- Acompañe con el pepino, el kamaboko rojo y blanco, las tiras de gari y el *wasabi*.

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