

# Sashimi de vieira con mariscos

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Limon:** 1 Unidad

**Aceite:**

**Champagne:** 1 Copa

**Mariscos:** 200 g

**Wasabi:** 1 Pizca

**Pimienta:** A gusto

**Salsa de soja:** 1 cda.

**Sal:** Cantidad necesaria

**Vieiras:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Preparar la salsa de *wasabi* diluyendo el polvo con agua.
- Reducir el champán en una *cacerola*
- Añadir una pizca de soja y una pizca de *wasabi*.
- Cocinar los mariscos en agua hirviendo con un buen puñado de sal durante 2 minutos Esperar a que enfríe y retirar de la *cacerola*.
- Por otro lado, filetear finamente las vieiras y macerarlas con *jugo de limón*, sal y pimienta durante 5 minutos
- Luego, escurrir y reservar.
- Emplatar el sashimi de vieiras
- Colocar encima los mariscos limpios y terminar con la salsa de champán
- Terminar con un chorro de aceite.

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