Sashimi nueva era

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Plátanos verdes: 2 Unidades
Jugo de Limón: 1 Unidad
Lechugas variadas: 400 g
Agua: 2 Tazas
Manzana verde: 1 Unidad
Peperoncini: 4 Unidades

Polvo de batata frita

Batata rosada: 1/2 k
Aceite de Maíz para freír: Cantidad necesaria

Reducción de vinagre balsámico

Aceto balsámico: 1 1/2 Taza
Azucar: 4 cdas.

Sashimi

Pescado Blanco: 600 g
Salmón ahumado: 200 grs.

Vinagreta

Jugo de Limón: 3 cdas.
Azucar: 2 cdas.
Agua: 3 cdas.
Salsa de soja japonesa: 1/2 Taza
Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Aceite de Sésamo: 2 cda.
Sal: 1 cdas.
Salsa de soja: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Sashimi

- Abra el pescado blanco al medio estilo mariposa de manera que quede una lámina de ½ cm de espesor.
- Cubra con filetes de *salmón*, coloque sobre papel film y enrolle como un caramelo cilíndrico de 7 cm
- De diámetro y lleve al freezer.
- Retire del freezer y corte en láminas muy finas.
- Acomode en un plato, cubra con papel film y reserve en el freezer.
- Luego retire 10 minutos antes de su uso.

Reducción de vinagre balsámico

- En una olla coloque el *vinagre* balsámico con el azúcar a reducir a fuego medio hasta que se convierta en un caramelo
- Reserve y deje enfriar.

Ensalada

- Corte la *manzana* verde en juliana.
- En un bowl mezcle el agua y el *jugo* de *limón* y coloque las manzanas, reserve hasta utilizar.
- Corte los plátanos o bananas firmes en cubos pequeños.
- En un bowl coloque la mezcla de lechugas con los plátanos y condimente con la reducción de *vinagre* balsámico.
- Pique el peperonccini.

Polvo de batata frita

- Pele y corte la *batata* rosada en juliana muy fina
- En abundante aceite caliente fría la *batata* hasta que estos hilos estén bien crujientes
- Retire sobre papel absorbente y Procese la *batata* frita hasta lograr un polvo.
- Reserve a temperatura ambiente.

Vinagreta

- En un bowl mezcle el agua, el *jugo* de *limón*, el *jugo* de *naranja*, el aceite de *sésamo*, el azúcar y la salsa de soja japonesa.

Presentación

- Al momento de servir bañe el plato de sashimi con 4 cdas de vinagreta, agregue las manzanas, la mezcla de lechugas y *banana*, espolvoree con el peperonccini y el polvo de batatas fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sashimi-nueva-era