Sashimi relleno de unagui



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Rollos de pescado

Aceite de ajonjolí (sésamo): 1 cdita.
Masago: 30 g
Semillas de ajonjolí tostado: 1 cda.
Algas wakame: 1 Sobre
Ají picante seco molido: 1/2 cda.
Pargo fresco: 600 g
Unagui curado: 1 Paquete

Salsa de Ponzu

Jugo de Naranja: 1/4 Taza
Jugo de Limón: 1 cda.
Cebolla de verdeo: 1 Planta
Aceite de ajonjolí (sésamo): 1 cda.
Salsa de soja japonesa: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Rollos de pescado

- Retire la piel de los filetes de pargo.
- En un bowl con agua hidrate las algas wakame durante 15 minutos aproximadamente, luego retire y cuele
- Corte el unagui en finas y pequeñas laminas.

Salsa de Ponzu

- Corte en rodajas bien finas la *cebolla* de verdeo y colóquela en un bowl junto con la salsa de soja, el *jugo* de *limón* y el *jugo* de *naranja*, mezcle y reserve.

Armado

- Coloque las algas wakame hidratadas en un bowl, sazone con el *ají* picante, las semillas y el aceite de *ajonjolí*, mezcle y reserve.
- Extienda papel film sobre la mesada y sobre este forme una capa de masago, luego cubra con los filetes de pargo, encima acomode las laminas de unagui y por ultimo cubra con las algas wakame, enrolle con la ayuda del papel film cerrando bien los costados y teniendo cuidado que el film no quede dentro del rollo
- Deje reposar en el freezer hasta que este completamente firme.
- Retire del freezer y quite el papel film, luego corte en rodajas de 1cm de ancho aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato rodajas de sashimi y decore el centro con wakeme, salsee con la salsa de ponzu.
- Acompañe con *sake* frió.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sashimi-relleno-de-unagui