Sashimi

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pulpo: 1 Unidad
Langostinos: 12 Unidades
Calamar: 1 Unidad
Lenguado: 1 Unidad
Salmón: 1 Unidad

Varios

Lima: 1 Unidad
Lechuga: 1 Planta
Limon: 1 Unidad
Nabo: 1 Unidad
Huevas de salmón: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Lenguado

- Filetee el lenguado y elimine la piel y espinas.

Técnica Uzuzukuri

- Realice cortes desde la cola con el cuchillo a 30º obtenga láminas de 2 a 3 mm de espesor

Salmón

- Filetee el *salmón*, elimine la piel, la capa de grasa y las espinas.
- Separe la grasa central y corte el medio del filete del *salmón* en sentido longitudinal.

Técnica Hirazukuri

- Corte el extremo de la penca del *salmón*, luego practique cortes de 7 mm de espesor

Técnica Uzuzukuri

- Luego realice cortes partiendo de la cola con la hoja del cuchillo a 30º con respecto al filete, obtenga láminas de 2, 5 cm x 5 cm de largo y 2 a 3 mm de espesor.

Técnica Niguiri

- Mida el filete para empatar los tamaños y corte láminas de 3mm de espesor, cortando al bies en ángulo de 15º, cuando llegue al final del corte varíe el ángulo a 90º

Calamar

- Separe la cabeza de los tentáculos.
- Retire las aletas y pele debajo del agua fría.
- Elimine las puntas de los tentáculos
- Blanquee en agua hirviendo con *limón* durante 20 segundos.
- Corte la cocción en agua helada.
- Separe los tentáculos y corte finas láminas.
- Corte el cuerpo del *calamar* en finas tiras como si fuera una fina juliana.

Langostinos

- Pele los *langostinos*, retire la membrana del aparato reproductor con un *palillo*, elimine la cabeza y atraviese con el *palillo* a lo largo sobre la carcaza y la carne.
- Blanquee en una *cacerola* con agua hirviendo con 2 rodajas de *limón* durante 1 a 1 1/2 2 minuto.
- Abra los *langostinos* al medio en sentido longitudinal.

Pulpo

- Separe 2 tentáculos del pulpo y atraviese con palillos de brochette a lo largo.
- Blanquee en agua hirviendo con 2 rodajas de *limón* durante 15 a 20 minutos.
- Corte finas láminas de 2 a 3 mm de espesor y 3 cm de largo.

Camelia de lenguado

- Corte una lámina de lenguado y una lámina de lima.
- Superponga varias capas y arrolle como si fuera un pionono.
- Abra los pétalos y decore con huevas de *salmón*.

Armado y presentación

- En una bandeja disponga una capa de *lechuga* y *nabo* rallado.
- En el centro las espinas con la cabeza del pescado, encima láminas de lenguado en forma de abanico y pepino intercalados.
- Debajo del lenguado sirva en forma de abanico láminas de lenguado y pulpo y el *calamar* sobre la bandeja.
- En el extremo la camelia de lenguado y en el otro extremo los *langostinos* abiertos.
- Termine con *langostinos* crudos enteros.
- Decore con hojas verdes.

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