

Sushi cake de langostinos, con tartare de salmón



Ingredientes

Shari (arroz para sushi): 1000 gr.

Palta Hass: 1 Unidad

Sésamo negro y blanco tostado: 50 gr.

Tilapia: Opcional

Huevas de salmón rosado: Opcional 5 gr.

Sake: Salmón rosado: 500 gr.

Ricota: 150 gr. Lima: 1 Unidad

Limon: 1 Unidad Palitos de brochette: 14 Unidades

Hojas de menta: 30 gr. Mayonesa: 70 gr.

Wasabi: 30 gr. Salsa de soja: 50 cm3

Preparación de la Receta

Procedimiento

Lenguado

- Filetear el lenguado en cuatro, y luego cortar en finas láminas
- Colocar 6 laminas en forma escalonada una arriba del otra, después cerrar como si fuera un roll redondo, y reservar.

Langostinos

- Tomar los langostinos y quitarles el aparato digestivo
- Luego pasar un palito de brochette (realizamos este proceso con todos los langostinos)
- En abundante agua caliente con lima y sal gruesa blanqueamos los langostinos unos minutos
- Después quitamos los palitos, pelamos, cortamos la cola en diagonal, abrimos al medio en forma de mariposa y reservar.

Armado

- En un bowl colocamos salmón y menta picada, junto a la ricota
- Mezclamos todo formando una pasta, reservar en heladera
- Tomamos el molde de torta y colocamos una capa de arroz de sushi de 2 cm de ancho
- Luego colocamos la pasta de *ricota*, *salmón* y *menta*, y sobre ella otra capa de *arroz* de sushi y desmoldar sobre un plato
- Después, colocar sésamo sobre los bordes de la torta
- Colocar los langostinos
- Luego cortar en finas laminas la palta, y colocarla en circulo sobre la superficie
- Por último, colocar la flor de lenguado en el centro, junto a un poco de caviar
- Servir en forma de porciones, como una torta
- Se puede acompañar de salsa de soja.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/sushi-cake-de-langostinos-con-tartare-de-salmon