Sushi cake de langostinos, con tartare de salmón

Ingredientes

Shari (arroz para sushi): 1000 gr.
Palta Hass: 1 Unidad
Tilapia: Opcional
Sake:
Ricota: 150 gr.
Limon: 1 Unidad
Hojas de menta: 30 gr.
Wasabi: 30 gr.
Langostinos crudos: 30/40 Unidades
Sésamo negro y blanco tostado: 50 gr.
Huevas de salmón rosado: Opcional 5 gr.
Salmón rosado: 500 gr.
Lima: 1 Unidad
Palitos de brochette: 14 Unidades
Mayonesa: 70 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