

Sushi de Bife de Chorizo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Bife de chorizo: 500 grs

Chile Verde: 50 grs

Pepino: 1 Unidad

Huevas de salmón: 10 grs

Nabo: 200 grs

Takuan (Pickle de nabo Japonés): 100 grs

Tomate Cherry: 10 Unidades

Brotes: 100 grs

Cilantro: 10 grs

Hojas moradas: c/n

Mayonesa: 200 grs

Sake: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Wasabi: 20 grs

Salsa

Salsa de soja suave: 50 cc

Aceite de trufa: 10 cc

Azúcar: 1 cda

Aceite de Sésamo: 1 cdita

Mirin: 30 cc

Vinagre de Arroz: 20 cc

Preparación de la Receta

- Sellar el **bife** de chorizo en una sartén por la cara exterior y dejar reposar por 5 minutos.
- Cortar en finas láminas y presentar en forma circular.
- Añadir finas láminas de pepinos en un círculo más chico y en el centro un bouquet de *nabo* y brotes.
- En un bol colocar todos los ingredientes de la salsa (salsa de soja, *mirin*, azúcar blanca, *vinagre* de arroz) y mezclar hasta obtener una salsa homogénea.
- Reservar.
- Presentar con una *mayonesa* de *wasabi*, rodajas de chiles, huevas de *salmón* y servir con la salsa agregándole unas gotas de aceite de trufas.
- Decorar con semillas de *sésamo*.