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
Azucar: 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 bouquete 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*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sushi-de-bife-de-chorizo