Tartar de salmón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tartar de sashimi

Jugo de Limón: 1/4 Taza
Caviar imperial: A gusto
Mirin: 1 cda.
Salsa de soja: 1 cda.
Salmón fresco: 400 g
Escamas de bonito ahumado: 1 cda.

Tartar de sushi

Mayonesa: 1 cda.
Wasabi: Cantidad deseada
Arroz aderezado de sushi: 500 g
Hueva de salmón rosado: Cantidad necesaria
Salmón: 200 grs.
Ciboulette picado: 2 cdas.
Palta: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Tartar de sushi

- Corte el **salmón** en láminas, luego en finas tiras y por ultimo en pequeños cuadraditos
- Coloque el *salmón* en un recipiente junto con la *mayonesa* y el *ciboulette* picado, mezcle
- Corte la *palta* al medio, retire el *carozo* y la piel, luego corte en láminas.

Tartar de sashimi

- Realice una infusión con agua caliente y las escamas de *bonito* ahumado, agregue luego la salsa de soja, el *jugo* de *limón* y el *mirin*, retire y cuele.
- Corte el *salmón* en láminas, luego en finas tiras y por ultimo en pequeños cuadraditos

Armado

- Para el tartar de sushi

- Coloque sobre un plato una cintura circular, dentro de esta forme una base con el *arroz* aderezado de 2cm de alto, encima el *salmón* y termine nuevamente con *arroz*, presione con los dedos y retire la cintura.

- Para el tartar de sashimi

- Coloque sobre un plato una cintura circular, dentro de esta forme una base de *salmón* de 3cm de alto, retire la cintura.

Presentación

- Decore el tartar de sushi con láminas de *palta*, huevos de *salmón* rosado con *sake* y *wasabi*.
- Decore el tartar de sashimi con caviar imperial y ramas de *ciboulette*
- Por ultimo sirva en el plato un cucharón de la infusión.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartar-de-salmon-3