Tartare de salmón con vinagreta de wasabi



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ciboulette: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Ralladura de limón: 1 cda.
Salmón fresco: 300 g
Jugo de Naranja: 30 cc
Jugo de Limón: 30 cc
Ajo: 1 Diente
Echalottes: 2 Unidades
Azucar: 1 cdita.

Arroz para sushi

Agua: 2 Tazas
Arroz fortuna: 2 Tazas
Vinagre para sushi: 1/3 Taza
Sésamo tostado: 2 cdas.

Ensalada con vinagreta de wasabi

Jugo de Limón: 1 cda.
Sal: A gusto
Wasabi en polvo: 1 cdita.
Verdeo japonés: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Salsa de soja: 1 cda.
Nabo: 1 Unidad
Vinagre de jerez: 1 cda.
Aceite De Maíz: 3 cdas.

Piel de salmón glaseada

Piel de salmón: 100 g
Aceite De Maíz: 1 cda.
Salsa de soja: 50 cc
Azucar: 1 cda.

Varios

Ciboulette en tiras: Cantidad necesaria

Vinagre para sushi

Azucar: 600 grs.
Sal: 150 g **Vinagre**: 1 L

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en cubos.
- Pele y pique los echalotes y el *ajo*.
- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl coloque el *salmón*, condimente con el *jugo* de *limón*, *jugo* de *naranja*, los echalotes , el *ajo*, el *ciboulette*, azúcar, sal y pimienta
- Mezcle con cuchara de madera.
- Deje *marinar* por 5 minutos y al final agregue la ralladura de *limón*.

Vinagre para sushi

- Mezcle los ingredientes hasta disolver bien los ingredientes sólidos.

Arroz para sushi

- Lave el *arroz* y deje reposar por 30 minutos.
- En una olla gruesa coloque el *arroz* y el agua, tape la olla y cocine a fuego máximo por 5 minutos, luego baje el fuego, cocine por 7 minutos más, retire del fuego y coloque en una fuente.
- Condimente con el *vinagre* preparado y mezcle sin aplastar hasta que enfrie
- Reserve tapado con un lienzo húmedo.

Ensalada con vinagreta de wasabi

- Corte el verdeo japones en aros finos.
- Pele la *zanahoria* y el *nabo*, corte con una mandolina en hilos finos y reserve en agua fria por unos minutos.
- En un bowl coloque el verdeo, el **wasabi** en polvo, salsa de soja, *jugo* de *limón*, *vinagre* de jerez, aceite de maíz, mezcle hasta emulsionar.
- Agregue el *nabo* y la *zanahoria*
- Mezcle y reserve.

Piel de salmón glaseada

- Corte la piel del *salmón* en trozos.
- En una sartén con aceite de maíz coloque la piel del lado de la carne cocine hasta *dorar* de ambos lados.

- Coloque la piel nuevamente con el lado de la carne hacia abajo y espolvoree con azúcar y agregue salsa de soja, mueva la piel, retire del fuego y reserve.

Presentación

- Dentro de un aro de metal coloque el *arroz* con las manos húmedas, apriete y retire el aro, espolvoree con *sésamo* tostado, por arriba coloque el tartar de *salmón* y la ensalada con la vinagreta de *wasabi*
- Decore con la piel glaseada y las tiritas de *ciboulette*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartare-de-salmon-con-vinagreta-de-wasabi