

Tataki de Ojo de Bife

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Togarashi: c/n A gusto

Mirin: 25 c.c.

Ralladura de ajo: 1/2 unidad

Ojo de bife: 1 k

Jugo de Limón: 25 c.c.

Ralladura de jengibre: c/n A gusto

Salsa de soja: 50 c.c.

Zucchini a las Brasas

Cebolla de verdeo: 1 unidad

Chile: 1 unidad

Jugo De Lima: 1 cda

Zucchini: 4 Unidades

Salsa de soja: 2 cda

Rabanitos: 5 Unidades

Jugo de Limón: 1 cda

Pimienta japonesa: c/n A gusto

Wasabi: 1 cda

Preparación de la Receta

Para el Tataki

- Limpiar el ojo de **bife** reservando solo la parte central.
- Atarlo y *condimentar* con abundante togarashi por sus lados.
- En *plancha* a fuego fuerte con aceite de oliva sellar rápidamente por sus lados
- Dejar reposar y bajar la temperatura
- En un bowl mezclar salsa de soja, *jugo de limón*, *mirín*, *ajo* rallado y *jengibre* rallado
- Reservar.
- Retirar los hilos y cortar rodajas finas.
- Acomodar en la fuente y agregar por encima la salsa reservada.

Para los Zucchini

- Acomodar sobre las brasas los zucchini enteros y quemarlos suavemente hasta que se ablanden
- Ir girándolos durante la cocción
- Reservar
- Abrirlos longitudinalmente y *condimentar* con el aderezo.
- Acomodar encima rodajas finas de rabanitos, de chiles y *cebolla* de verdeo en juliana.

Aderezo

- En bowl mezclar salsa de soja, *jugo* de *limón*, *jugo* de lima, *wasabi* y pimienta japonesa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tataki-de-ojo-de-bife>