elGourmet

Tataki de Pez Mantequilla por Julius Bienert

Ingredientes

Aceite oliva virgen extra: c/n
Cebolleta china: 1 unidad
Lemongrass: 1 Rama
Rúcula: c/n
Sésamo negro: c/n
Aceite de Sésamo: c/n
Chile: 1 unidad
Pez mantequilla: 250 Gramos
Sal en escamas: c/n
Tomate: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En una sartén añadir unas gotas de aceite de *sésamo* y marcar el pez **mantequilla** por los cuatro lados.
- Añadir el lemongrass.
- En un bol añadir *tomate* cortado en dados, la cebolleta *china* y el *chile* verde.
- Regar con aceite de oliva y sal en escamas.
- Cortar el pez *mantequilla* en rodajas finas y colocar sobre una cama de *rúcula*, con sal en escamas, poner encima el picadillo anterior y cubrir con semillas de *sésamo* negras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tataki-de-pez-mantequilla-por-julius-bienert