

# Tataki de Pez Mantequilla



## Ingredientes

**Salsa de soja:** 50 cc

**Arroz blanco cocido:** c/n

**Almibar:** 50 cc

**Lima para su jugo:** 1 Unidad

**Naranja para su jugo:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** c/n

**Aceite de Sésamo:** c/n

**Mirin:** 50 cc

**Espagueti de mar:** 1 Puñado

**Limón para su jugo:** 1 Unidad

**Pez mantequilla:** 200 grs

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Salpimentar el taco de pez **mantequilla**.
- En una sartén echar aceite de oliva y de **sésamo**. Dorar el pescado por el exterior.
- Enfriar en agua con hielo.
- Poner las algas en remojo durante 10 minutos.
- En una olla calentar el agua, el azúcar, el *mirin*, la soja y los zumos. Cocinar hasta que se disuelva el azúcar.
- Cortar el *nabo* en tiras finas y enfriar en agua con sal y con hielo.
- Cortar láminas de pez *mantequilla* y servir con las algas, las tiras de *nabo*, el arroz y la salsa.

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