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