Teriyaki de Salmón

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Mantequilla: c/n A gusto
Nabo (daikon): 1000 Gramos
Penca de salmón rosado fresco: 1 unidad
Sésamo tostado negro y blanco: 20 Gramos
Zanahoria: 1000 Gramos
Zuccini: 1000 Gramos

Salsa

Azucar: 80 Gramos
Fondo de Pescado: 50 cm3
Katsuo-Bushi, o Dashinomoto (5 gr): 50 Gramos
Sake: 50 cm3
Salsa de soja japonesa: 100 cm3.

Preparación de la Receta

Salmón

- Tomamos el filete de **Salmon** ; y le quitamos la piel junto con la grasa adherida a ella haciendo un corte de unos 4mm de espesor
- La grasa pegada a la piel tiene un sabor amargo.

Salsa

Erróneamente se cree que Teriyaki es el nombre de la salsa, pero no es así

- Teriyaki es la técnica.
- A continuación, desarrollaremos una variante de cocción, con la misma salsa que se utiliza en el Teriyaki

Procedimiento de la salsa

- Colocamos en la sartén, 50 cc de en fumet de pescado con el katsuo-bushi y colamos todo, luego le agregamos 100cc de salsa de soja, 80 gr de azúcar blanca, 50 cm3 de *sake* dejamos reducir hasta que llegue a punto ebullición.
- Retirar inmediatamente del fuego ya que la salsa de soja se pondría amarga

Guarnición

- en una olla de vapor colocamos todas las verduras cortado en forma esférica, y cocinar 10 minutos, luego grillar con *manteca*, con un poco de sal y pimienta y servir.

Cocción

- sobre una *plancha* colocamos la porción de *salmón* con un poco de aceite neutro y empezamos a pincelar la salsa agridulce cada 2 minuto, luego damos vuelta y hacemos lo mismo del otro lado hasta cocinarlo.
- También se puede cocinar en una sartén.

Servir

- El *Salmon*, junto a los vegetales, y la salsa, se puede servir sobre el *salmón*, y también en una salsera.
- Por último, ponerle un poco de semillas de *sésamo*.

TERIYAKI

- (Se pronuncia *teri iaki*)

En japonés

- Teri = brillo Yaki = grillar
- Teriyaki es una técnica de cocción para laquear carne, aves y pescados, dándoles una textura brillosa mediante varias pinceladas de salsa agridulce.

Utensilios

- 1 Olla de vapor
- 2 Sartén de teflón grande, o una *plancha* grande
- 1 Plancheta grande para colocar el *salmón*, a las Brasas.
- 1 Placa de metal grande
- 1 Cuchara para hacer papas noise
- 1 Placa grande para servir el *salmón* entero
- 1 Pequeñas salsera.

Consulta la receta original en