

Tiradito de lenguado nikkei

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Remolacha rallada: 1 Taza

Lenguado: 1 k

Caviar rojo: A gusto

Nabo rallado: 1 Unidad

Brotes de alfalfa: A gusto

Jugo De Lima: 1 Taza

Brotes de remolacha: A gusto

Cilantro Picado: A gusto

Brotes de rabanito: A gusto

Alga wakame: grs.

Limas: 2 Unidades

Salsa

Puré de ajos asados: 1 cdas.

Rocotos rojos: 5 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Caldo de pescado: 3 cdas.

Cilantro Picado: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Mirin: 3 cda.

Preparación de la Receta

- Corte los filetes de lenguado en finas láminas a lo ancho.
- Corte las limas al medio y luego en finas laminas.
- Corte los pepinos por la mitad a lo largo y luego corte en finas láminas.

Salsa

- Coloque en una procesadora los rocotos sin semillas previamente blanqueados junto con el puré de ajos, el aceite de oliva, *mirin*, caldo de pescado sal y pimienta, procese y espolvoree con *cilantro* picado.

Armado

- Sorbe una fuente superponga una lamina de lenguado y una de lima, nuevamente lenguado y superpuesta una lamina de lima, intercale de esa forma hasta obtener 6 laminas de lenguado y cinco de lima, luego enrolle
- En la mitad de un plato arme un abanico con las laminas de lenguado, donde termina el lenguado superponga un abanico con laminas de pepino, bañe el lenguado con el *jugo* de lima y en la terminación del abanico de pepino acomode un rollo de lenguado con lima.

Presentación

- Decore el plato con *nabo* rallado, *remolacha* rallada, brotes de alfalfa, rabanito y *remolacha*.
- Decore los rollos con caviar rojo y espolvoree con *cilantro* picado.
- Sirva la salsa en pequeños recipientes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tiradito-de-lenguado-nikkei>