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