Tiradito de Pesca Blanca

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chile: 1 unidad
Filet de lenguado: 180 Gramos
Sal: c/n
Cilantro: c/n
Quinoa roja frita: 50 Gramos

Mayonesa de palta y wasabi

Lima para su jugo: 1/2 unidad
Mayonesa: 150 Gramos
Wasabi en pomo: 1 cdta
Palta: 1/2 unidad

Salsa

Aceite de Sésamo: 10 c.c.
Jugo De Lima: 100 c.c.
Salsa de ostras: 50 c.c.
Leche de coco: 30 c.c.
Salsa De Pescado: 30 c.c.

Preparación de la Receta

Salsa

- En un bowl mezclar salsa de ostras y aceite de *sésamo*
- Agregar *jugo* de lima de a poco para emulsionar, salsa de pescado y leche de coco.
- Reservar.

Mayonesa

- Procesar con mixer *mayonesa*, sal, *jugo* de lima, *wasabi* y *palta* hasta integrar.

- Reservar

Armado

- Filetear el filet de lenguado en láminas finas.
- Colocar las laminas de pescado dándoles forma cónica repartidas por el plato y salar cada pieza.
- Agregar la salsa de ostras, lima y coco en la base.
- Añadir rodajas de *chile* sobre el pescado y porciones de *quinoa* frita crocante.
- Incorporar un copo de *mayonesa* y una hoja de *cilantro* sobre cada bocado de lenguado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tiradito-de-pesca-blanca