

# Tiradito de Pescado Blanco

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

### Armado

**Cebolla de verdeo:** 3 Unidades

**Tomates cherry:** c/n

**Chiles toreados:** 3 Unidades

### Marinada

**Lomo de pescado blanco:** 400 grs

**Sal fina:** 2 cdas

**Azucar:** 2 cdas

**Vinagre:** 2 cdas

### Salsa

**Aceite de Sésamo:** 2 cdas

**Salsa de soja:** 2 cdas

**Tomate Cherry:** 300 grs

## Preparación de la Receta

- *Marinar* el *lomo* de pescado en agua hasta cubrirlo.
- Agregar la sal, azúcar, *vinagre* en refrigeración.
- Escurrir y secar el *lomo* marinado.
- Cortar el *lomo* en láminas delgadas.

### Jugo

- Exprimir con ayuda de un trapo delgado los jitomates cherrys para obtener su *jugo*.

- Agregar el aceite de *ajonjolí* y la salsa soja.

## Armado

- Disponer en *jugo* en la base del plato, colocar las láminas de pescado.
- Colocar los chiles toreados, la *cebolla* morada en láminas y los jitomates cherry cortados por mitad.
- Agregar *jugo* de *limón* y sal de mar.

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