

Tiradito de Salmón por Iwao

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Brotes de alfalfa: c/n

Fideos de arroz crocantes: 10 grs

Rabanitos: 1 Unidad

Salmón fresco: 800 grs

Semilla de sésamo tostadas: c/n

Cilantro: 10 grs

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Sal Marina: c/n

Sansho (pimienta verde japonesa): c/n

Takuan (Pickle de nabo Japonés): c/n

Salsa

Salsa de soja: 50 cc

Azúcar: 1 cda

Sake: 20 cc

Aceite de Sésamo: 1 cda

Vinagre de Arroz: 20 cc

Preparación de la Receta

- Tomar el filete de **salmón**, colocar la piel hacia abajo y cortar en finas láminas de 5-6 centímetros de largo, en un ángulo de 45°, por 2-3 centímetros de ancho.
- Colocar en el plato en forma alargada.
- Agregar por encima la salsa, las semillas de **sésamo**, la sal marina, el sansho, los rabanitos en fina juliana, el takuan en fina juliana, los fideo de **arroz** crocantes, los brotes de alfalfa, la **cebolla** de verdeo al bies, el **cilantro** y servir.

Salsa

- En un bols colocar salsa de soja, *vinagre* de *arroz*, aceite de *sésamo*, azúcar, sake y mezclar.