elGourmet

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
Azucar: 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 45º, 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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tiradito-de-salmon-por-iwao