# Yukkedom con sashimi de lenguado

Tiempo de preparación: 45 Min

## Ingredientes

**Huevo**: 1 Unidad
**Cilantro**: 5 g
**Ajo**: 1/2 Diente
**Sal**: Cantidad deseada
**Alga nori**: 1/3 Hoja
**Arroz blanco japonés cocido**: 400 g
**Nabo**: 100 g
**Cebolla de verdeo**: 1 Unidad
**Sésamo blanco tostado**: 1 cda.
**Lenguado**: 1 Filete

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, cortamos un 1 filet de lenguado estilo sashimi y llevamos a un bol.
- Agregamos la *cebolla* de verdeo bien picada, *condimentar* con el diente de *ajo* rallado, sal, 1 cuchara de *sésamo* blanco tostado y mezclamos.
- Para la *guarnición*, cortamos el centro del *nabo*, pelamos y cortamos en juliana láminas muy finas y llevamos a un bol con agua fría con hielo.
- Para el armado, servimos sobre un bol el *arroz* blanco japonés caliente, el sashimi de lenguado y, por encima, parte del *nabo* en juliana, 1 *huevo cocido* durante 6 minutos abierto, un poco más de *nabo* y hojas de *cilantro*.
- Terminamos con trocitos pequeños de algas nori cortadas a mano.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/yukkedom-con-sashimi-de-lenguado**