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 guarnici&oacute

- N, 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 japon&eacute

- S 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