

Tataki de salmón de Noruega

MCW

Pescados y mariscos | Principal | Cocina Japonesa |

Tiempo de preparación: x min | 1 Ración

Ingredientes:

- 150 g de lomo de Salmón de Noruega (preferiblemente sin piel y sin espinas)
- 2 cucharadas de Salsa de soja
- 1 cucharada de Mirin (licor de arroz dulce, si no tienes, puedes usar un poquito de azúcar mezclado con vino blanco)
- 1 cucharada de Vinagre de arroz
- 1 cucharadita de Aceite de sésamo
- Zumo de lima o limón
- Semillas de sésamo tostado (blancas o negras, o una mezcla)
- Jengibre fresco rallado (opcional, al gusto)
- Cebolla verde o cebolleta (en rodajas finas, para decorar)
- 1 cucharadita de zumo de limón o lima (opcional)
- Aceite vegetal para marcar el salmón en la sartén
- Arroz blanco o 1 aguacate

Elaboración:

1. En un bol, mezcla la salsa de soja, mirin, vinagre de arroz, aceite de sésamo, y el jengibre rallado (si decides usarlo). Si quieres un toque citrico, añade un poquito de zumo de limón o lima. Deja reposar unos minutos para que los sabores se integren.
2. Corta el lomo de salmón en un bloque rectangular si no lo está ya. Coloca el salmón en el marinado y déjalo reposar entre 10 y 15 minutos en la nevera. No lo dejes demasiado tiempo para que no absorba excesiva sal.
3. Calienta una sartén con un poco de aceite vegetal a fuego medio-alto. Retira el salmón de la marinada y sécalo ligeramente con papel de cocina. Marca el salmón en la sartén, cocinando cada lado solo unos 20-30 segundos, de manera que el exterior quede sellado pero el interior permanezca crudo.
4. Una vez marcado, retira el salmón y pasa inmediatamente las superficies por las semillas de sésamo para que se adhieran.
5. Corta el salmón en láminas finas de aproximadamente 1 cm de grosor. Sirve las piezas sobre un plato, decora con la cebolleta en rodajas finas, y si lo prefieres, un toque extra de jengibre o limón.
6. Opcional: puedes acompañar el tataki con un poco de arroz blanco o aguacate cortado a láminas.

