

Tataki de salmón, huevo a baja temperatura y wasabi fresco

Ingredientes

(para 2 personas):

- - 100 gramos de salmón fresco
- - ½ aguacate
- - Chalota picada
- - Cebollino picado
- - Aceite de oliva arbequina
- - Huevos
- - Wasabi fresco
- - Alga Nori
- - Soja
- - Flor de cerezo

El restaurante [Nectari](#) es un espacio para la buena mesa, galardonado desde 2012 con una estrella Michelin, en que el chef Jordi Esteve pone en práctica su idea de la cocina, basada en el producto de primera calidad, autóctono y de temporada, tratado siempre de manera virtuosa.

De su filosofía culinaria perfeccionada a lo largo de los años surge una cocina gastronómica de **raíces mediterráneas y pinceladas japonesas**, con el *leitmotiv* de ofrecer siempre la mejor calidad y de que la gente viva la comida como un placer de valor incalculable. Un buen ejemplo de esta filosofía es la **receta** que comparten con **Gastronosfera: tataki de salmón**, aguacate, huevo a baja temperatura y wasabi fresco.

Preparación:

- Limpiamos el salmón y lo marcamos en la plancha vuelta y vuelta.



- Picamos el aguacate y lo salpimentamos.



- Añadimos la chalota, el cebollino y el aceite de oliva.



- Cocemos los huevos a 63°C unos 45 minutos. Los enfriamos y los pelamos.
- Ponemos el alga Nori en remojo con soja durante 1 hora hasta que quede una pasta.



- Rallamos el wasabi fresco auténtico traído de Kyoto con el rallador especial de aleta de tiburón, haciendo círculos hasta que conseguimos la pasta de wasabi.
- Para finalizar, ponemos la flor de cerezo una vez seca alrededor del plato.