

Tartar de salmón noruego de Ajhito, Izakaya 'Jaénponesa'

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para hacer el tartar

- Salmón
- Aguacate
- Alga wakame
- Lima
- Shichimi
- Salsa de soja
- Salsa kimchi
- Flores comestibles
- Brotes
- Aceite de oliva
- Sal

Ingredientes para decorar

- Mayonesa japo
- Esferas de yuzu
- Alga nori
- Sésamo

/ Preparación

Preparación

Preparación

- Vaciar el aguacate en un bol y añadir aceite de oliva, sal, lima y shichimi. Triturar con la ayuda de un tenedor.
- En un bol aparte, añadir el salmón troceado en dados pequeños, las algas wakame y la cebolleta picada, así como un poco más de shichimi, la salsa de soja y la salsa kimchi. Mezclar todo y añadir el sésamo.

Emplatado

- Una opción de emplatado es la de usar dos aros superpuestos. En el de dentro, ponemos la base de aguacate y en el de fuera el salmón.
- Levantamos ambos aros y decoramos con unas flores comestibles, unos puntos de mayonesa japo, unas esferas de yuzu, alga nori y un poco de sésamo.