

Sashimi de salmón Shio Koji de Yûgen

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Lomo de salmón fresco

Para el Koji:

- 250 g de komekoji
- 250 g de agua
- 250 g de sal

Para el cristal de soja:

- 250 g de dashi
- 100 g de soja
- 15 g de azúcar
- 5 g de xantana

Para el gel de yuzu:

- 200 g de yuzu
- 2,4 g de agar-agar

/ Preparación

Preparación

El Koji:

- Calentamos el agua a 40°. Agregamos el komekaji y la sal y removemos con cuidado para que quede una salsa homogénea.
- Introducimos la salsa en un recipiente sin tapar hasta que enfríe y, posteriormente, tapamos.
- Durante una semana removemos todos los días para que fermente.

El cristal de soja:

- Unimos el dashi, la soja, el azúcar y la xantana y mezclamos bien con la batidora.
- Esparcimos con ayuda de una espátula sobre un papel de horno creando una capa de 1mm. de grosor y deshidratamos durante 24 horas a 50°. Después, la rompemos en cristales pequeños.

El gel de yuzu:

- Turbinamos (batimos enérgicamente con batidora) el zumo con el agar-agar y calentamos en un cazo hasta que comience a humear. Retiramos del fuego y volvamos a turbinar.
- Dejamos enfriar completamente para que se gelifique y batimos. Colamos si fuese necesario. Metemos el gel resultante en una manga pastelera.
- Cortamos el salmón. Emplatamos dándoles una curva y colocamos sobre cada loncha un punto de gel de yuzu, un cristal de soja y un poco de kizami wasabi.