Tataki de salmón con aguacate braseado

Dificultad:
fácil
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para un tataki:

- 150 g de salmón fresco
- Medio aguacate
- 25 g de cerezas
- 10 g de apio encurtido
- 45 cl de soja
- 15 cl de lima
- Media rama de lemongrass
- 3 cl de aceite de oliva

/ Preparación

Preparación

- Congelar previamente el salmón durante un mínimo de 72 horas.

- Marinar el pescado, en la misma proporción de sal y azúcar, tapado durante 4 horas.

- Sopletear el salmón o marcar usando una plancha.

- Limpiar el aguacate y una vez pelado sellarlo usando una plancha.

- Encurtir el apio en vinagre de jerez, azúcar moreno y salsa china de pescado durante 12 horas.

- Hacer una salsa ponzu con soja, lima y lemongrass rallado.

Emplatado

- Para el montaje, cortar el salmón tipo tataki y colocarlo en un plato con algo de fondo. Ir incorporando los ingredientes como el apio, el aguacate y las cerezas sin hueso.

- Una vez colocado se salsea con la ponzu y se termina con un poquito de aceite de oliva.

- Rematar el plato con sésamo tostado y hojas de perifollo.