

# Salmón flameado con sushi rice y reducción de soja

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

### Para 4 personas

- 4 supremas de salmón de unos 150 g
- 400 g de arroz especial sushi
- 30 ml de vinagre de arroz (y 30 g de azúcar)
- 200 ml de salsa de soja (y 200 g de azúcar)
- 1 trozo de jengibre
- Pieles de 1 limón, 1 lima y 1 naranja
- Semillas de sésamo tostado y sésamo negro
- Sal
- Aceite de oliva

## / Preparación

Elaboración

- Elaborar un caramelo con el vinagre de arroz y el azúcar y reservar.
- Enjuagar el arroz con agua fría unas tres o cuatro veces para sacar el exceso de almidón que este contiene, y filtrar el agua en cada enjuague.
- En una cazuela, colocar el arroz, agua fría nueva y un poco de sal. Cuando arranque a hervir mantenerlo a fuego vivo durante unos 5 minutos. Hay que vigilar que en esta cocción fuerte el arroz no se pegue al fondo de la cazuela.

- Dejar cocer a fuego lento durante 8-9 minutos más. Dejar reposar unos 3 minutos más y añadir el caramelo de vinagre de arroz, mezclando bien.
- Coger una bandeja rectangular, con bordes de unos 2 cm de altura, y envolverla con papel film. Verter el arroz caliente y estirarlo sobre la bandeja cubriendo toda la superficie. Envolver de nuevo toda la bandeja con papel film y prensar el arroz de manera que quede muy compacto. Dejar enfriar en la nevera unas 2-3 horas para que tenga una textura firme.
- Paralelamente, preparar la reducción de soja. En un cazo, colocar la salsa de soja, el azúcar, el jengibre y las pieles de los cítricos. Dejar reducir entre 45 minutos y 1 hora. Si disponemos de menos tiempo, a los 20 minutos de la reducción podemos ligar la salsa con ayuda de almidón de maíz. Al acabar la cocción, pasar la salsa por un colador chino.
- Cortar el arroz haciendo rectángulos de la misma anchura que las supremas de salmón. En una plancha o una sartén previamente caliente con aceite, dorar el arroz por los dos lados hasta que coja un color ligeramente tostado, y reservar.
- Hacer la misma operación con el salmón pero solo por el lado de la piel. Cuando esté muy marcado, flamearlo con la ayuda de un soplete de gas. El salmón tiene que quedar crudo por dentro. Si no se dispone de soplete, se puede marcar el salmón por las dos caras en una plancha o una sartén.

Para el emplatado

- Disponer un rectángulo de arroz y colocar encima una suprema de salmón. Napar con la reducción de soja, que puede estar a temperatura ambiente, y decorar con las semillas.