

TIRADITOS DE SALMÓN CON AGUACATE, HINOJO Y SALSA BARBACOA NIPONA



INGREDIENTES

600 g de salmón limpio sin piel ni espinas

1 aguacate

1/2 bulbo de hinojo pequeño

1 ají verde

1/2 taza de salsa de barbacoa nipona

3 cucharadas de vino de arroz

1 cucharada de azúcar Moreno

1 limón

50 g de hojas de rúcula

Semillas de sésamo tostados

Pimienta roja shichimi

MODO DE HACERLO

Cortar el salmón en filetes finos e ir colocándolos en una fuente de presentación frío.

Distribuir encima del pescado el aguacate cortado en cubitos, el hinojo en juliana muy fina y el ají verde en rodajas.

Mezclar la salsa de barbacoa con el vino de arroz, una cucharada de azúcar moreno y el zumo de limón colado.

Regar con esta salsa el plato, decorar con hojas de rúcula, semillas de sésamo y de shichimi.

Servir recién montado.