

TIRADITOS DE VIEIRAS CON SALSA BASE DE KIMCHI Y ALGAS



INGREDIENTES

6 vieiras sin el coral
2 cucharadas salsa base de kimchi
150 g salsa de tomate suave
2 cucharaditas de zumo de yuzu
2 limones
100 caldo de pescado

1 pepino
Algas variadas (wakame, salicornia, orejas de madera, nori...)
Cebollino picado
Granos de pimienta rosa
Sal Maldon

MODO DE HACERLO

Limpiar y secar bien las vieiras, congelar para poder filetear muy finamente.

Cortar las vieiras en filetes muy finas y presentar en platos fríos, taparlos con film y refrigerar.

Mezclar en un cuenco la salsa base de kimchi, con la salsa de tomate, el zumo de yuzu, el zumo de los limones colados y el caldo de pescado.

Lavar y cortar a lo largo el pepino, retirar las semillas y cortar en juliana.

Deshidratar las algas si son secas, lavar las que sean frescas. Escurrir.

Servir las vieiras bañadas con la salsa, coronada con pepino, algas y cebollino. Esparcir un poco de pimienta rosa y sal marina.