

TIRADITOS DE VIEIRAS CON SALSA BASE DE KIMCHI Y ALGAS



INGREDIENTES

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 6 vieiras sin el coral | 1 pepino |
| 2 cucharadas salsa base de kimchi | Algas variadas (wakame, salicornia, orejas de madera, nori...) |
| 150 g salsa de tomate suave | Cebollino picado |
| 2 cucharaditas de zumo de yuzu | Granos de pimienta rosa |
| 2 limones | Sal Maldon |
| 100 caldo de pescado | |

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.