



Sashimi templado de salmón y wakame



Ingredientes: (para una « tapa »)

- 1 trozo de salmón de unos 90 gramos y 3 cms de grosor
- ¼ de taza de salsa de soja (kikkoman)
- 2 cucharadas de ensalada wakame
- 1 cucharada de mayonesa
- 1 cucharita de pasta miso

Elaboración:

Lo primero es marinar el salmón con la salsa de soja durante 3 horas en la nevera. Lo ideal es darle la vuelta de un lado y después del otro con la intención que el salmón adquiera la soja de forma uniforme.

Mientras marinamos el salmón preparamos la ensalada y la salsa.

© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.



Para la ensalada: si bien podemos hacerla, yo os propongo comprarla directamente. La suelen vender congelada en las tiendas orientales. ¿Que porque comprarla y no hacerla?: Porque sale más barato, es más fácil y esta en su punto perfecto de vinagreta. Lo único que necesitamos es dejarla descongelar una media hora antes y listo.

Para la salsa: Mezclamos la mayonesa con la pasta miso hasta obtener una salsa cremosa. Reservamos.

Con la ayuda de un papel absorbente, secamos el salmón y lo ponemos en una barbacoa bien caliente unos 10 segundos por cada lado. Lo que buscamos es que quede crujiente por fuera pero crudo por dentro.

Si no tenéis barbacoa o simplemente hacéis la receta en invierno, podéis hacerlo exactamente igual con una sartén bien caliente con una pizca de aceite.

Y ahora, sólo nos queda montar el plato:

Ponemos la ensalada wakame en la base, encima el salmón y en lado una cucharada de la salsa de mayonesa y miso.

Y... eso es todo !. Sencillo y rico-rico!

Daddy Rafa