

# Tataki de salmón con mayonesa de wasabi

COOKING  
LOVERS TEKA



## Consejo del chef

Emplatar la mayonesa en la base del plato, colocar el tataki cortado por la mitad sobre ella y decorar con dados de tomate, sésamo y hojas de menta al gusto.

## Raciones para 2

Lomos de salmón fresco

**80 ml** Salsa de soja

**1** Cucharadita de sirope de agave

Limas

Jengibre

**1** Huevo

**0.5** Limón

Sal

**110 ml** Aceite de girasol

**1** Cucharadita de wasabi

Dados de tomate

Sésamo

Menta fresca

**1** Para el tataki de salmón: preparar el marinado del salmón mezclando la soja con el sirope de agave, el zumo de lima y el jengibre rallado.

**2** Verter la mezcla sobre los tacos de salmón colocados en una fuente alta y reposar durante 30 minutos. Mientras, precalentar el horno SteakMaster con la función de Tataki, colocar los tacos sobre la parrilla y cocinar el tiempo establecido.

**3** Para la mayonesa de wasabi: en un recipiente para batir, verter el huevo, el zumo de limón, la sal, el wasabi y un poco de aceite. Comenzar a batir y cuando empiece a emulsionar, incorporar poco a poco el aceite restante hasta que monte por completo. Servir en una salsera.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tataki-de-salmon-con-mayonesa-de-wasabi/>

