

Tataki de salmón con mayonesa de wasabi

COOKING
LOVERS



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/>

