

Sashimi



En japonès voldria dir “cossos tallats”. Consisteix en trossos de peix molt fresc tallat a làmines de 6 cm de llarg per 3 cm de gruixut. Es pot acompanyar amb salsa de soja i wasabi.

Per 4 persones

Temps: 10 min.

Ingredients:

- – Alguns dels tipus de **peix** que podem posar al sushi són: tonyina (maguro), salmó, anguila i altres peixos blancs (reig, peix llimona, peix mantega, etc). Ha de ser peix fresc i de qualitat. Per a la conservació d'aquest peix es recomana congelar-almenys 24 hores per minimitzar el risc de contraure paràsits com l'anisakis, que és una dels aspectes que més preocupen en menjar sushi.
- – Pel que fa a la combinació de sushi amb **marisc i cefalòpodesse** sol utilitzar el pop (tako), calamar / sípia (ika), el llagostí / gamba (EBI), l'eriçó de mar

(uni), cranc, el abalone (awabi) i diverses classes de cloïsses (akagai) que combinen a la perfecció amb l'arròs.

- – **Verdures:** Especialment el cogombre, la pastanaga i els bolets, rave japonès o daikon picat, la soja fermentada, l'alvocat, el tofu i les prunes adobades.
- – **Caviar: Masago:** Aquestes són els ous que se solen trobar en la majoria de les preparacions de sushi. Són ous de color taronja de mida petita i que solen anomenar-se de peix volador, encara que en realitat són els ous de capellà. **Ikura i Sujiko:** Són ous de salmó. Tenen en comú que són de color taronja i de grans dimensions.



Elaboració:

PAS 1: Tallem el peix a làmines de 6 centímetres de llarg per 3 centímetres de gruixut.

PAS 2: Tallem verduretes per acompanyar.

PAS 3: Acompanyem amb uns bols individuals amb salsa de soja, gíngebre en vinagre i un altre amb wasabi.



Bon Profit!