

Tartar asiático de brótola

Ingredientes:

Filetes de brótola

Aceite oliva

Salsa soja

Wasabi

Sésamo

Lima

Cebollino

Elaboración:

Rallar la piel de la lima y mezclarla con el zumo de la lima, el aceite de oliva, la salsa soja, el sésamo y un poco de wasabi.

Cortar el pescado en daditos, aliñarlo con la salsa y añadir un poco de cebollino picado.

Servir acompañado de verduritas crudas.

Bon profit