



Salmón Teriyaki

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- Principal
 - 700 g de *Filetes de salmón*
 - 120 g de *Daikon (rábano japonés)*
- Para la salsa
 - 160 ml de *Salsa de soja*
 - 160 ml de *Mirin*
 - 2 Cucharada(s) de *Sake*
 - 2 Ud. de *Cebolleta*
 - 1 Cucharada(s) de *Azúcar blanca*
 - *Jengibre*

Preparación

Paso 1 - Preparar la guarnición

Pelaremos el rábano y lo cortaremos a tiras finas con la ayuda de una mandolina. Una vez cortado lo pondremos en un bol con agua fría y hielos durante 15 minutos, esto ara que el rábano quede más crujiente. Podemos preparar arroz blanco como acompañamiento, queda muy bien con el salmón y así podemos servir un plato más completo, mas o menos unos 40 gramos de arroz por persona.

Paso 2 - La salsa

Mezclaremos en un bol la salsa de soja el mirin y el sake y el azúcar. Rallaremos un trocito de jengibre al gusto (yo pongo mas o menos 2 cm para 4 personas) mezclaremos bien la salsa para que se unifiquen todos los ingredientes.

Paso 3 - Cortar el salmón

Tenemos que quitar la piel del salmón, para ello usaremos un cuchillo muy afilado y colocaremos el salmón con la piel hacia arriba. Pondremos una mano encima la piel para sujetar la pieza y con la otra empezaremos a retirar la piel poco a poco (podéis verlo en la foto).

Paso 4 - Marinar el salmón

Ponemos las piezas de salmón en un plato hondo, añadimos la salsa que hemos preparado y la cebolleta cortada en juliana lo dejaremos marinando un mínimo de 10 minutos, pero podemos dejarlo un rato más si no tenemos prisa.

Paso 5 - Cocción



Recetus - Salmón Teriyaki

Tu comunidad de cocina
recetus.com

Cuando el salmón ya este marinado pondremos la salsa en un cazo a temperatura media/alta unos 5 minutos para reducirla.

Paralelamente habremos puesto una paella con un chorrito de aceite de sésamo o de oliva a calentar para cocinar el salmón. A mi me gusta hacerlo bastante rápido para que no quede demasiado hecho, unos dos minutos por lado, pero esto dependerá del grosor del filete. Mientras se va cocinando le pondremos por encima unas cucharadas de la salsa para que quede más jugoso.

Paso 6 - Emplatar

Ya solo nos queda servir el salmón en un plato acompañado del arroz y el daikon y rociarlo con la salsa teriyaki que hemos preparado. Buen provecho.