

“Tiraditos” d’orada salvatge amb llet de tigre d’ají groc

- 1.** Partim d’una orada salvatge, que polim i traiem la pell dels seus filets, com es veu a la fotografia.
- 2.** Tallem els filets com si fos sashimi, com es veu a la fotografia, i ho posem en una safata de cuina.
- 3.** Preparem la llet de tigre d’ají groc amb diferents components com ceba, pebrots verd i vermell, poma, etc.
- 4.** Emplatem els “tiraditos” de l’orada salvatge que muntem amb una crema de wasabi mitjançant una mànega, i després hi afegim pel damunt la llet de tigre d’ají groc.
- 5.** Ja tenim el plat emplatat i llest per servir.