

“Tiraditos” de dorada salvaje con leche de tigre de ají amarillo

- 1.** Partimos de una dorada salvaje, que pulimos y sacamos la piel de sus filetes, como se ve a la fotografía.
- 2.** Cortamos los filetes como si fuera “sashimi”, como se ve a la fotografía, y lo ponemos en una bandeja de cocina.
- 3.** Preparamos la leche de tigre de ají amarillo con diferentes componentes como cebolla, pimienta verde y rojo, manzana, etc.
- 4.** Emplatamos los “tiraditos” de la dorada salvaje que montamos con una crema de “wasabi” mediante una manguera, y después añadimos por el encima la leche de tigre de ají amarillo.
- 5.** Ya tenemos el plato emplatado y listo para servir.