

Tataki de lomo de cerdo de capa blanca con picada de mango, fresa y jengibre

Ingredientes:

- 2 kg de lomo de Cerdo de Capa Blanca
- Semillas de sésamo
- Semillas de amapola

Para el marinado:

- 10 dientes de ajo brunoise
- 100 gr. de jengibre brunoise
- 2 dl. de mirim
- 1 dl. de soja oscura
- 4 cuch. de dashi en polvo

Para la picada:

- 8ud. de mango brunoise
- 30ud. de fresas brunoise
- 80gr. de jengibre rallado
- 1dl. de aceite de oliva
- ½ dl. de salsa hoisín
- Sal, pimienta

Elaboración:

Emborrizar el lomo de cerdo con sésamo y semillas de amapola, ejerciendo presión para conseguir una cobertura uniforme.

Marcar en la plancha bien caliente el lomo de cerdo y dejarlo reposar durante 20 minutos. Introducirlo en la marinada de un día para otro.

Preparar la picada cortando en brunoise todos sus ingredientes y mezclándolos en un cuenco.

Cortar el lomo en lonchas sesgadas de ½ cm, aliñar con la picada, y decorar con unos brotes y/o huevas de tobiko.



APIO



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



ALTRAMUCES



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



FRUTOS SECOS



CACAHUETES



SÉSAMO



SOJA



SULFITOS