



SASHIMI DE BESUGO CON ALGAS EN AGRODULCE

Categoría: Segundos platos **Tempo di preparazione:** 10 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porciones

- 350 g de besugo
- 1 tomate verde
- 1 lima
- Alguna hoja de albahaca
- 2 cucharadas de aceite AOVE
- Sal q.s.
- Pimienta q.s.
- 100 g de algas desaladas
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 1 cucharada de soja baja en sal

Es un segundo plato ciertamente con efecto que se prepara solo en 10 minutos... Probar para creer

Dificultad: **baja**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **10 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Coja el besugo y córtelo en sashimi, añada sal.

Condimente con una cucharada de agua, tomate verde, lima, albahaca y 1 cucharada de aceite AOVE. Condimente el besugo.

Sazone las algas con una salsa de : 1 cucharada de mostaza, 2 cucharadas de vinagre blanco, 1 cucharada de soja baja en sal y 1 cucharada de aceite AOVE

Emplateel Sashimi con su condimento a media luna sobre el plato y decorelo con el resto resto del tomate verde cortado en pequeños trocitos.

Posicione las algas en el centro del plato y sirva. ¡Disfrute!

