

# Tiradito de dorada, salsa oriental, aguacate y brotes de soja

---

## Preparación

---

Para el tiradito: Cortamos finas lonchas de dorada y ponemos directamente sobre el plato donde vayamos a emplatar. Para la salsa oriental: Ponemos en un bol y mezclamos con ayuda de una varilla todos los ingredientes excepto el aceite de sésamo. Cuando lo tengamos mezclado, emulsionamos en hilo fino con el aceite de sésamo y reservamos. Para terminar: Picamos finamente cebolleta china. Limpiamos y troceamos el aguacate, picamos finamente la cebolleta china y rompemos en un mortero los cacahuets tostados. Sobre las láminas de pescado crudo, ponemos la salsa oriental y sobre ésta el aguacate, la cebolleta china, los cacahuets tostados y los brotes de shisho.

## Ingredientes

---

Ingredientes para el tiradito:

400 gr de lomo limpio de dorada

Para la salsa oriental:

50 ml de zumo de lima

20 ml de salsa de ostras

½ cucharada de wasabi en polvo

1 cucharada de jengibre fresco rallado

c/s de soja

1 cucharada de aceite de sésamo

Para terminar:

1 cebolleta china

1 aguacate maduro

2 cucharadas de cacahuets tostados

c/s de semillas de sésamo negro tostado

Brotes de shisho.

## Utensilios

---

Cuchillos

Bol grande

Bol pequeño

Bol mediano

Varilla

Espátula

Tablas

Rallador

Bandeja de emplatado

Cucharas

Pinzas

## Instructor destacado

---



Carlos Maldonado

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
**SUPERMERCAD**