



Recetas Osaka

CEVICHE CLASICO

Pescado Blanco	0.160 kg
Cebolla Colorada	0.040 kg
Lechuga Francesa	0.012 kg
Chile Habanero	0.001 kg
Cilantro	0.001 kg
Camote Tempura	0.060 kg
Cancha Chulpi	0.025 kg
Leche de Tigre	0.100 lt
Sal	0.005 kg

Procedimiento:

Cortes de pescado blanco en cubos y cortes de cebolla roja en juliana, poner en el bowl y agregamos la leche de tigre mezclar luego lo montamos en el plato con la hoja de lechuga al lado ponemos la cancha chulpi y el camote tempura y para terminar rociamos un poco de habanero picado con el cilantro.

TIRADITO NITAI

Pescado Blanco	0.160 kg
Salsa Salad	0.040 lt
Togarashi	0.001 kg
Cebollin	0.001 kg
Leche de Coco	0.012 lt

Procedimiento:

Son cortes finos de atún, bañados con una salsa a base de aceite de ajonjolí, zumo de limón y salsa de ostión. Luego hacemos unas líneas con leche de coco y para terminar un poco de togarashi (picante japonés) y decoramos con cebollín.

TIRADITO TAI NUTS

Pescado Blanco	0.160 kg
Salsa Tai Nuts	0.100 lt
Cashewnuts	0.010 kg
Cilantro	0.010 kg
Chile Habanero	0.005 kg
Sal	0.005 kg

Procedimiento:

Son cortes finos de pescado blanco, bañados de una salsa a base de lemon grass leche de coco y soya, va acompañado de nueces de la india, habanero y cilantro.

DE KANI

Pulpa de Cangrejo Cocinada	0.060 kg
Base de Causa	0.060 kg
Mayonesa de Wasabi	0.005 kg
Togarashi	0.001 kg
Pasta de Rocoto	0.010 kg

Procedimiento:

Es una bolita de causa con un toque de mayonesa con wasabi, montado con pulpa de cangrejo con mayonesa, un punto de pasta de rocoto y togarashi

ACEVICHADO

Shari	0.140 kg
Alga Nori	0.050 kg
Langostino Furai	0.060 kg
Aguacate	0.060 kg
Pescado Blanco Laminado	0.040 kg

Salsa Acevichado

0.030 kg

Procedimiento:

Estiramos el shari (arroz para sushi) ponemos el nori (alga nori) y ponemos el relleno, camarones empanizados, aguacate y lo enrollamos una vez enrollado ponemos unos finos cortes de pescado blanco por fuera y procedemos a cortarlo en 10 und. Y para terminar lo bañamos con la salsa acevichada.

TERIMAKI

Shari	0.140 kg
Alga Nori	0.050 kg
Langostino Furai	0.060 kg
Queso Philadelphia	0.030 kg
Salmon	0.060 kg
Gajos de Limon	0.030 kg
Salsa Teriyaki	0.020 lt

Procedimiento:

Estiramos el shari ponemos el nori y el relleno, camarones empanizados y queso crema lo enrollamos y por fuera le colocamos finos cortes de salmon y una laminas de salmon y lo acompañamos con la salsa teriyaki.

DOS TUNAS

Shari	0.140 kg
Alga Nori	0.050 kg
Atun (Tar-Tar)	0.060 kg
Atun (Laminas)	0.030 kg
Aguacate	0.060 Kg
Cebollines	0.005 kg

Procedimiento:

Estiramos el arroz ponemos el nori y el relleno, tartar de atún con mayonesa japonesa y aguacate lo enrollamos y por fuere le colocamos finos cortes de atún lo sellamos y lo acompañamos con la salsa yuzu y decoramos con cebollín.