

Brioche con trucha marinada, salsa de manzana y mayonesa cítrica

Tiempo total **747 Mins.** 27 Mins. Tiempo de preparación **720 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
2.575 kJ / 615 Kcal

Grasas: **38 g** Proteínas: **24 g**
Carbohidratos: **41 g**

INGREDIENTES

2 porciones

120 g	de filete de trucha
15 g	de azúcar
0,5	limón (para la ralladura)
0,5	naranja (para la ralladura)
5 g	de eneldo
100 ml	<u>Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada</u>
0,5	manzana ácida
0,5	chalota
2	rabanitos
5 g	de cebollino
10 ml	de zumo de lima
1 pellizco	de pimienta negra molida
5 g	de cilantro fresco
80 g	de mayonesa
10 ml	de zumo de limón
10 ml	de zumo de naranja
0,5	lima (para la ralladura)
2	panecillos de brioche con mantequilla

PREPARACIÓN

Pasos 1

120 g de filete de trucha - **15 g** de azúcar - **0,5** limón (para la ralladura) - **0,5** naranja (para la ralladura) - **5 g** de eneldo - **70 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

Retire las espinas del filete de trucha. Pique el eneldo. Mezcle Kikkoman salsa de soja con el azúcar, la ralladura de los cítricos y el eneldo picado.

Pasos 2

Unte la trucha con la marinada del paso 1. Envuélvala en film transparente o introdúzcala en una bolsa con cierre hermético y refrigérela durante 10-12 horas. Una vez marinada, enjuague el filete bajo el grifo con agua fría, séquelo con papel de cocina y córtelo en dados pequeños.

Pasos 3

0,5 manzana ácida - **0,5** shallot - **2** chalota - **5 g** rabanitos - **10 ml** de zumo de lima - **1 pellizco** de pimienta negra molida - **5 g** de cilantro fresco
Corte la manzana en dados pequeños de aproximadamente 3-4 mm. Pique muy finos la chalota, los rabanitos, el cebollino y el cilantro, y añádalos a la manzana. Incorpore el zumo de lima, mezcle bien y condimente con la pimienta.

Pasos 4

80 g de mayonesa - **10 ml** de zumo de limón - **10 ml** de zumo de naranja - **0,5** lima (para la ralladura) - **30 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Combine la mayonesa con los zumos de limón y

naranja, la ralladura de lima y Kikkoman salsa de soja. Mezcle bien hasta conseguir una salsa suave y homogénea.

Pasos 5

2 panecillos de brioche con mantequilla

Corte los panecillos de brioche por la mitad.

Extienda una porción de la mayonesa de cítricos del paso 4 sobre la mitad inferior y añada la salsa de manzana del paso 3. Coloque encima los dados de trucha marinada del paso 2. Repita el proceso con el segundo panecillo de brioche.