



Para 4 personas

### **Ingredientes:**

- 500 gr. de pescado muy fresco de carne firme como el atún, salmón, corvina o palometa
- Salsa de soja japonesa
- Wasabi (pasta elaborada a partir de la raíz de rábano picante)
- 1 zanahoria rallada muy fina
- 1 pepino cortada en finas láminas

Retirar la piel del pescado con un cuchillo muy fino y afilado. Llevar al congelador hasta que este lo bastante firme para poder cortarlo en finas láminas, de unos 5 mm de espesor, que deben cortarse con un movimiento uniforme (no aserrar). Disponer los filetes de pescado en forma decorativa en una bandeja, decorar con la zanahoria y el pepino cortados finos, y servir acompañado con la salsa de soja y el wasabi.