

Shasimi

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marala

INGREDIENTES

0

Pescado

ELABORACIÓN

El shasimi es tal vez una de las comidas más representativas del arte culinario japonés. Es un plato sencillo que requiere de una preparación sofisticada y cuidadosa y gran ceremonia en la mesa. El motivo de este plato es ofrecer productos del mar y río, principalmente pescado, en crudo. Su secreto está en su presentación, su condición de frescura de todos los ingredientes. En estos dos puntos, (como en casi todo), los cocineros japoneses son intransigentes.

El pescado elegido siempre muy fresco, es limpiado y despojado de sus espinas y cortado con un cuchillo de hoja larga y fina, en menudas lonchas de unos milímetros de grosor para los pescados de carne roja (Atún, bonito), en finas lengüetas (jibia, crustáceos) o en laminillas finas como el papel para los pescados de carne blanca, (lubina, lenguado).

Los trozos son colocados armoniosamente, es todo un arte, y como en todo arte la imaginación y el buen hacer del artista, determinan el resultado. Se adorna con brotes jóvenes de daikon (especie de rábano), con algas (wakame) y con laminillas de jengibre, y servidos con limón y una salsa de soja fermentada (Tamari) sazonada con mostaza (wasabi) de rábano blanco. Se puede acompañar tofu (requesón de soja) en cubitos, udon (espaguetis gruesos) con una yema de huevo o espaguetis chinos de almidón de soja.