

# Sashimi de oreja de solomillo de ternera con crudites de verdura en soja y emulsión de wasabi

## Ingredientes

Para 4 personas

- 4 orejas de solomillo de ternera

### Verduritas

- 2 zanahorias
- 2 puerros
- 2 calabacines
- 10 cl. soja dulce
- zumo de 1 limón
- 10 grs. sésamo
- c.s. aceite de oliva virgen extra 0'4

### Emulsión wasabi

- 1 yema de huevo
- 5 grs. de wasabi en polvo
- zumo de 1 limón
- c.s. agua
- c.s. sal
- 15 cl. aceite de girasol
- 15 cl. aceite de oliva virgen extra 0'4

## preparación

### sashimi de ternera

Salpimentar las orejas de solomillo y dorar por todas partes regularmente en una sartén antiadherente o plancha. Una vez doradas, meter en un recipiente con agua y hielo para enfriar y cortar la cocción de la carne. Así conseguiremos que se quede lo más cruda posible.

Secar muy bien la carne con un paño y reservar en frío.

### verduritas

Limpiar, pelar y cortar las verduras en una juliana muy fina. Mezclarlas y guardarlas en un recipiente con agua y hielo para que se ricen y se pongan recias.

Por otro lado hacemos un dressing con el resto de los ingredientes y reservamos en frío

