

			9	:	0	:8	-:	8	-:
			678910						
			時安橋里勢						
			燈夏勢觀備						
			瀾買大船勢山						
			沙馬昔鄉出						
			大海山亭勝						

車家

2. 7	6. 3	5. 4	8. 1	4. 5
● 樂 隊	● 樂 隊	● 樂 隊	● 樂 隊	● 樂 隊
● 北 方 樂 隊	● 北 方 樂 隊	● 北 方 樂 隊	● 北 方 樂 隊	● 北 方 樂 隊

からの連敗が8
さんの報道陣に
士みたいでうれ

506
五〇六



SASHIMI DE BACALAO CON AGRIDULCE PICANTE

INGREDIENTES

(Para 4 personas)

200 gr de lomo de bacalao desalado

16 hojas de lechuga

20 gr de huevas de lumpo negras

20 gr de huevas de lumpo rojas

160 gr de azúcar

80 ml de vinagre

2 gr de pimentón picante

ELABORACIÓN

Cortamos los lomos de bacalao crudo en rodajas finas. Los colocamos sobre la lechuga y combinamos las huevas con los trozos de lomo.

Hervimos el azúcar junto con el vinagre y el pimentón durante un minuto. Dejamos que enfríe y lo colocamos en un bol. Untamos un poco sobre el sashimi. Utilizamos la lechuga como apoyo y comemos con las manos.



PRECIO
MEDIO



TIEMPO
25'



DIFICULTAD
5/10



SALUDABLE
9/10