



PRESA JOSELITO	1 UD
ZUMO DE LIMÓN	50 ML
ZUMO DE NARANJA	50 ML
AGUA	50 ML
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	50 ML
SALSA DE SOJA O TAMARI	250 ML
CUCHARADA DE JENGIBRE FRESCO PICADO	1 UD

Tere | @lasmariacocinillas | lasmariacocinillas.com

Tataki de Presa Joselito

ELABORACIÓN

- 1 Vamos a empezar limpiando la Presa Joselito, retirando algún sobrante de grasa y nervios. Si la pieza es muy grande, podéis cortarla por la mitad longitudinalmente, y luego en los extremos, hacer dos cortes más, para que se quede como un rectángulo con los extremos rectos.
- 2 Vamos a sellar por todas sus caras la Presa Joselito, usaremos una sartén muy caliente con un poco de aceite. Nos interesa que el corte de Presa quede sellado por fuera, y crudo en su interior, que es lo más característico de este tipo de
- 3 cocinado, una técnica que cocina por fuera, marida y deja su interior carnoso. Una vez sellada la Presa, reservar, y mezclar en un bol el resto de ingredientes para el maridado.