

# MAIDO

"Mejor restaurante de Latinoamérica"



Chef  
**"MICA"  
TSUMURA**

"Mica" dueño y fundador del restaurante Maido, ubicado en el puesto 8 de la lista "World`s 50 Best Restaurants", y hoy un ícono del activismo para preservar el Kukama.

## SUDADO NIKKEI CON DONCELLA



### Ingredientes

### Para la salsa de sudado

Salsa de sudado	150 gr
Filete de doncella	150 gr
Tomates silvestres	10 gr
Cebolla shallots	35 gr
Sachaculantro picado	c/n
Yuca sancochada	2 bastones gruesos
Chonta deshilachada	10 gr



Fondo de pescado	1 litro
Chicha de jora	1 litro
Culantro	200 gr
Sillao claro	40 ml
Vinagre blanco	20 ml
Arroz crudo	100 gr
Pasta de ají amarillo	200 ml



### Elaboración y presentación

#### Para la salsa de sudado nikkei:

En una olla echar la chicha de jora y reducir una tercera parte. Enseguida agregar el fondo de pescado, el culantro y el arroz para seguir reduciendo por 20 minutos hasta lograr una

textura más densa. Colar. Agregar el ají amarillo, el sillao y el vinagre, rectificar el sabor con sal. Dejar enfriar.



#### Para el sudado nikkei de doncella:

En una sartén sellar los filetes de doncella y reservar.

Sobre unas hojas de bijao colocar los filetes, las yucas y la chonta deshilachada. Después agregar sobre el pescado el sachaculantro con el ají bien picados.

Agregar el fondo de sudado bien caliente.

