

EMIL SAMPER

KRUDITO DIE ISNEL

USUZUKURI DE KOMBUJIME DE SALMÓN

Ingredientes:

1 kg. de lomo de salmón calidad sashimi
250 gr. de col kimchi
250 gr. de alga kombu
Levadura vinícola
Sal
Azúcar

LLAMPUGA Y ATÚN FERMENTADOS EN AJO NEGRO, KIMCHI Y ACEITUNAS VIVAS

Ingredientes:

1 kg. de lomo de llampuga calidad sashimi
1 kg. de ventresca de atún calidad sashimi
100 gr. de ajo negro
300 gr. de aceitunas prebióticas
10 ml. de kombucha
Levadura vinícola
Sal
Azúcar
Aspergillum
Ito togarashi
Soja suave
Washabi fesco