

# Selva nikkei



Porción  
para: 2  
personas.

FUENTE:  
Jorge Matzuda y Francisco (Masa) Hamada,  
Restauranet Tzuru

Filete de paiche braseado, causitas de miso blanco, ensaladita de chonta y vinagreta de mirín con cocona.

## Ingredientes:

### Para el paiche:

400 gr. de filete de Paiche  
40 gr. de pasta de ají panca.  
1/2 cda. de vinagre tinto.  
1/2 cdta. de ajo molido.  
1/2 cda. de aceite de ajonjolí.  
sal, pimienta y comino .  
hojas de huacatay picadas finamente.

### Para la causa:

400 gr. de papa amarilla.  
1 cdta. de miso blanco.  
2 cdta. de aceite.  
2 cdta. de ají amarillo.  
2 cdta. de zumo de limón.  
1/2 cdta. shichimi togarashi. (picante  
usado en la comida japonesa, incluye 7  
diferentes tipos de especias)

### Para la ensalada y vinagreta de mirín con cocona:

1 unid. de chonta.  
2 unid. de cocona.  
100 gr. de azúcar.  
50 ml. de mirín.

### Preparación:

1. En un contenedor colocamos la pasta de ají panca, el vinagre tinto, el ajo molido, el aceite de ajonjolí, las hojas de huacatay picadas finamente y sal, pimienta y comino, mezclamos todo.
2. Cortar el paiche en bloques de 3cm de lado aproximadamente, luego colocarlos en la mezcla anterior y dejar reposar un par de horas para que puedan macerar.
3. En una olla sancochamos la papa y rápidamente la prensamos, luego

agregamos el miso blanco, el aceite, el ají amarillo, el zumo de limón y el shichimi togarashi, mezclamos hasta obtener nuestra causa con una textura firme, terminamos sazonando a nuestro gusto.

4. Limpiamos la cocona, la pelamos y la cortamos en cubos, luego la cocinamos durante 10 minutos en una olla con 1 taza de agua y el azúcar; retiramos del fuego y licuamos hasta obtener una salsa de cocona, al final terminamos agregando el mirín.
5. Al final colocamos el paiche ya macerado en una parrilla o en todo caso en una sartén, durante 4 minutos por lado (va a depender del grosor del filete).
6. Armamos unos tubos de causa y los cortamos para presentar en el plato, limpiamos la chonta y la colocamos encima de las causas con la vinagreta de mirín y cocona.
7. Colocamos el paiche recién salido de la parrilla en el plato.