elGourmet

Argentina roll

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Malbec: 20 cc
Tomates secos: 100 grs.
Lechuga: 200 g
Arroz aderezado de sushi: 800 g
Ajo rallado: 1 cdita.
Salsa de soja: 20 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Lomo: 800 g
Alga nori: 2 Hoja
Jamòn crudo: 300 g

Salsa malbec

Vino Malbec: 100 cc
Echalotte picado: 1 cdas.
Mirin: 50 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* en finas laminas.
- Coloque en un bowl la salsa de soja junto con el vino malbec, el *ajo* rallado y las láminas de *lomo*.
- Deje *marinar* durante 10 minutos.

Salsa malbec

- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee el *echalotte*, sazone con sal y pimienta y una vez transparente desglace con vino malbec, deje evaporar el alcohol y agregue el *mirin*, deje reducir a fuego mínimo
- Una vez espesa la salsa cuélela y preséntela en una salsera.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el *lomo* anteriormente marinado de ambos lados solo unos minutos, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Corte las hojas de alga por la mitad a lo ancho.
- Coloque una mitad de alga sobre una esterilla de bambú previamente forrada con papel film.
- Cubra el alga nori por completo con el *arroz* sin que supere los 4mm de espesor, retire el alga con el *arroz* de la esterilla.
- Luego extienda sobre la misma esterilla dos *fetas* de *jamón* crudo, coloque encima el *arroz* con el alga anteriormente preparado pero con el *arroz* hacia abajo quedando el alga hacia arriba, luego acomode encima hojas de *lechuga*, laminas de *lomo* y tomates secos, enrolle ayudándose con la esterilla.
- Corte el roll en rodajas de 2cm de ancho.

Presentación

- Sirva el roll en una fuente y acompañe con la salsa malbec.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/argentina-roll