Chirashi sushi



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Wasabi: 20 g
Kanikama: 4 Unidades
Picle de nabo Japonés: 100 g
Langostinos: 6 Unidades
Vieiras: 8 Unidades
Jugo de Limón: 1 cda.
Pepino: 1 Unidad
Arroz aderezado: 2 Tazas
Lenguado: 300 g
Salmón rosado: 400 g

Preparación de la Receta

- En un wok con agua hirviendo y *jugo* de *limón* cocine las vieiras durante 30 segundos
- Retire y pase por abundante agua fría.
- Blanquee los *langostinos* en abundante agua y sal durante unos minutos.
- Forme un colchón de *arroz* previamente *cocido* y aderezado sobre una vajilla de chirashi sushi con un espesor de 2cm dejando parejo pero no aplastando.
- Corte el pepino con cáscara en finas rodajas al bies.
- Corte el *kanikama* en finas tiras.
- Corte en *nabo* en finas rodajas.
- De forma de hoja al *wasabi*.

Armado

- Corte el lenguado en finas tiras
- Coloque sobre el colchón de *arroz* cubriendo solo una parte.
- Forme un abanico con las rodajas de pepino y cubra otra parte del *arroz*.
- Corte el *salmón* en fina tiras y cubra otra parte del *arroz*.
- Corte las vieiras por la mitad y termine de cubrir el *arroz*.
- Termine el plato colocando *kanikama*, *nabo* y los *langostinos*.

Presentación

- Decore con el *wasabi*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chirashi-sushi