

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>