

## Dessert sushi roll

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

**Chocolate cobertura:** 100 g

**Ralladura de limón:** 1 cdita.

**Lemon grass - vara:** 1/2 Unidad

**Yokam negro:** 400 g

**Leche de coco:** 1 L

**Azucar:** 3 cdas.

**Cereales:**

**Mango:** 1 Unidad

**Alga nori:** 1/2 Hoja

**Arroz Doble Carolina:** 100 g

### Salsa

**Sake:** 1 cda.

**Azucar:** 2 cditas.

**Jugo De Lima:** 3 cdas.

**Lichee en almibar:** 1/2 Taza

### Varios

**Frutillas:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Corte la rama de lemon grass en trozos.
- Funda a baño maría el *chocolate*.
- Coloque en una olla la leche de coco junto con el *arroz* y el lemon grass, lleve a fugo medio y revuelva con una cuchara de madera durante 30 minutos
- Agregue mas leche de coco de ser necesario y el azúcar a mitad de cocción
- Una vez *cocido* deje enfriar y retire el lemon grass
- Corte la barra de yokam de 1cm de espesor a lo largo y luego por la mitad a lo largo.
- Pele el mango, corte en finas láminas y luego a cada una de forma cuadrada.

## Salsa

- Coloque en una procesadora el lichee previamente picado junto con una parte del *almíbar*, *jugo* de lima, azúcar y *sake*, procese.
- Vierta la salsa en una sartén y lleve a fuego a reducir.

## Armado

- Sobre una esterilla previamente forrada en papel film acomode los cuadrados de mango solo en la mitad de esta, encima coloque una mitad de yokam y envuelva presionando suavemente con la ayuda de la esterilla.
- Sobre una esterilla previamente forrada en papel film acomode la mitad de alga, tome una porción de *arroz* ya frío y extienda sobre el alga logrando un espesor de 1cm, de vuelta quedando el alga hacia arriba, encima coloque el roll anteriormente echo y envuelva con la ayuda de la esterilla.
- Corte el roll al medio y retire los extremos.
- Espolvoree el roll con abundante cereal.
- Tome una de las mitades y bañe con la cobertura.

## Presentación

- Corte ambas mitades en porciones y acomode en una fuente.
- Acompañe con la salsa y decore con frutillas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/dessert-sushi-roll>