Futomaki Wok & Roll



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Arroz de sushi preparado: c/n
Huevos: 3 Unidades
Pepino: 1 Unidad
Alga nori: 1 Unidad
Pickle de Jengibre: 20 grs
Queso de pescado: c/n
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Azucar: 1 cda
Espinaca blanqueda: 1/2 Atado
Hongos Shitake: 80 grs
Kani Kama: 100 grs
Polvo de pescado deshidratado: c/n
Sake: 3 cdas
Zanahoria: 1 Unidad

Salsa agridulce

Salsa de soja: 250 cc
Azucar: 250 grs
Fondo de Pescado: 250 cc

Preparación de la Receta

Para la salsa agridulce

colocar en la cacerola la salsa de soja, az&uacute

- Car, agua y caldo de pescado.
- Agregar la *zanahoria* en tiras de 5 milímetros por lado y los *hongos* shitake secos hidratados.
- Cocinar por 15 minutos, escurrir, filetear los *hongos* y reservar.
- En un bol batir huevos, azúcar, *sake*, pasar por colador y en una sartén para tamago con una película de aceite y cocinando y plegando hacia una punta.
- Agregar otra porción de *huevo* y repetir la operación hasta terminar el tamago
- Reservar.

- Cortar el tamago en tiras de 1x1 centímetro.
- Cortar el queso de pescado y el pepino en bastones de 5 mm x 5 mm y el *kanikama* en tiras.
- Picar groseramente *pickles* de *jengibre*

Armado

- Colocar 1 alga nori, sobre la esterilla y cubrir ¾ partes del alga
- Dejar un margen superior libre de 3 centímetros.
- Colocar en el centro ; la *zanahoria*, *hongos*, pepinos, espinácas, *kanikama*, *jengibre* pickle en juliana el tamago, queso de pescado y por último el polvo de pescado deshidratado.
- Enrollar dándoles forma, y cortar en 8 bocados.

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