

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, azúcar, 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 $\frac{3}{4}$ 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>