

Gunkan maki de omelette con salmón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Omelette

Huevos: 6 Unidades

Azucar: 2 cdas.

Pasta de chile

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Puré de Ajos: 2 cdas.

Chile de árbol rojo blanqueados: 3 Unidades

Mayonesa: 2 cdas.

Relleno de atún rojo

Cebolla Colorada: 1 Unidad

Palta: 1 Unidad

Atún rojo: 200 grs.

Relleno de salmón rosado

Ricota: 4 cdas.

Salmón rosado: 200 g

Ciboulette picado: 1 cda.

Varios

Pepino: 1 Unidad

Arroz aderezado de sushi: 300 g

Preparación de la Receta

Relleno de salmón rosado

- Corte láminas de **salmón** y luego píquelas.

Relleno de atún rojo

- Corte el *atún* en fina juliana.
- Pele la *cebolla* colorada y corte en *brunoise*.
- Pele la *palta* y córtela en *brunoise*

Omelette

- Coloque los huevos en un bowl junto con el azúcar, bata hasta romper el ligue y luego cuele.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite y a fuego mínimo vierta una pequeña porción del *huevo*, una vez sellado el *huevo* tape la sartén y retire del fuego
- Proceda del mismo modo con el resto de la preparación.

Pasta de chile

- Coloque en una procesadora el puré de ajos junto con la *mayonesa* y los chiles, procese y luego incorpore el aceite de oliva, procese nuevamente
- Coloque la preparación en una manga y reserve en la heladera hasta el momento de utilizarla.

Armado

- Coloque en un bowl el *salmón* picado junto con *ciboulette* picada y la *ricota*, mezcle bien.
- Coloque en un bowl el *atún*, junto con la *palta* y la *cebolla* colorada.
- Corte el pepino al medio a lo largo y luego corte las mitades en finas láminas formando un abanico.
- Tome un omelette y corte en tiras de 3cm de ancho.
- Tome pequeñas porciones de *arroz* y forme bollitos.
- Una 2 tiras de omelette en los extremos para que sea una tira larga, luego coloque en uno de los extremos un bollito de *arroz* y enrolle.
- Pare luego el arrollado de omelette y *arroz* y termine de rellenar algunos con el relleno de *salmón* y otros con el relleno de *atún*.

Presentación

- Preséntelos en un plato y decore con los abanico de pepino y caviar rojo.
- Acompañe con pasta de *chile*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gunkan-maki-de-omelette-con-salmon>