Gunkan maki de salmón relleno de mango



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 2 Unidades
Caviar negro: A gusto
Hojas de cilantro: Cantidad necesaria
Salmón rosado: 600 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Mayonesa: A gusto
Nabo japonés: 2 Unidades

Salsa de mango

Crema De Coco: 3 cdas.
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Azucar: 1 cda.
Mango: 1 Unidad

Salsa de merquen

Merquen: 1/2 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Mayonesa: 5 cdas.

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en bastones de 3cm de ancho x 15cm de largo.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los bastones de de *salmón* de todas sus caras solo unos segundos, dejando el centro crudo.
- Envuelva los bastones en papel film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos aproximadamente.
- Pele los nabos y las papas y corte ambos con una mandolina en finas láminas.

Salsa de mango

- Pele el mango y corte en daditos.
- Coloque el mango en una procesadora junto con el *jugo* de *limón* y azúcar, procese hasta conseguir una pasta lisa y homogénea, por ultimo incorpore la *crema* de coco, procese nuevamente y reserve.

Salsa de merquen

- Mezcle en un bowl la *mayonesa* junto con el *merquen*, luego sazone con sal y pimienta.

Armado

- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo y sal cocine durante 15 segundos las láminas de *nabo* y *papa*, retire y pase por agua helada
- Luego séquelas con papel absorbente.
- Una vez fríos los bastones, retire el papel film y corte en rodajas de 2cm de ancho.
- Tome una lámina de *papa* y en uno de los extremos acomode una *rodaja* de *salmón*, enrolle y pinte el otro extremo de la lámina de *papa* con *mayonesa* para que se pegue
- Proceda del mismo modo con las láminas de *nabo*.
- Una vez armados los rollos de *salmón* párelos y rellene la superficie con la salsa de mango

Presentación

- Decore cada rollo de *salmón* con una hoja de *cilantro* y caviar negro.
- Acompañe cada rollo con la salsa de *merquen*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gunkan-maki-de-salmon-relleno-de-mango