

# 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 *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 último 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>