Gunkan Maki Sushi por Iwao

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Arroz de sushi condimentado: c/n
Pepino: 1/2 Unidad
Mayonesa: 1 cdita
Takuan en láminas: 50 grs
Cebolla de verdeo: 20 grs
Huevas de salmón: 10 grs
Salmón: 200 grs
Wasabi: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar el *salmón* en finas láminas y luego en cubitos pequeños.
- Picar la parte verde de la *cebolla* de verdeo en finos aros y mezclar con el *salmón* picado, *mayonesa* y reservar en la heladera.
- Con las manos húmedas preparar bollitos con el *arroz* de sushi de 3, 5 de largo por 1, 5 de alto, por 1 centímetros de ancho aproximadamente.
- Envolver el bollito con las láminas de takuan y rellenarlos con el *tartare*, decorar con abanico de pepinos, *wasabi*, caviar de *salmón*, y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gunkan-maki-sushi-por-iwao