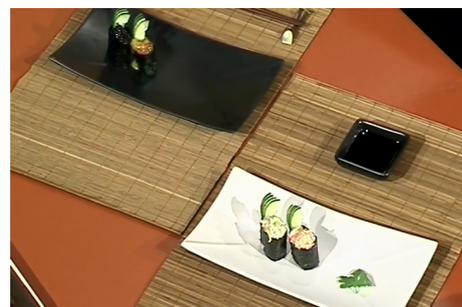


# Gunkan maki sushi

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Huevo de codorniz:** 10 Unidad

**Pepinos:** 2 Unidades

**Caviar imperial:** A gusto

**Ciboulette:** 50 g

**Mayonesa:** 50 g

**Salmón rosado fresco:** 200 g

**Kanikama:** 50 g

**Sake:** 2 cdas.

**Arroz aderezado de sushi:** 400 g

**Palta:** 1 Unidad

**Hueva de salmón rosado:** Cantidad necesaria

**Alga nori:** 4 Hoja

## Preparación de la Receta

- Retire la piel del *salmón*.
- Corte en finas laminas, luego en juliana y por ultimo en *brunoise*.
- Pique el *ciboulette*.
- Coloque en un recipiente el *salmón* junto con el *ciboulette* picado y mezcle con *mayonesa*
- Reserve.
- Corte los bastones de *kanikama* en fina juliana y luego en *brunoise*.
- Pele la *palta*, corte al medio, y luego en *brunoise*.
- Pele el pepino con cuidado de que la cáscara no se rompa, luego pique la cáscara en *brunoise*.
- Coloque en un recipiente el *kanikama* junto con la *palta* y la cáscara de pepino y mezcle con *mayonesa*
- Reserve.
- Coloque las huevas de *salmón* rosado en un recipiente y macere con *sake*.
- En un pequeño recipiente coloque una porción de caviar de esturión o imperial.
- Tome un pepino y retire un cachete, quite los extremos y corte en finas laminas de a 5, separe las laminas formando un abanico.

## Armado

- Tome pequeñas porciones de *arroz* y forme bollitos.
- Corte el alga nori en tiras de 3 1/2cm de ancho por 18cm de largo.
- Tome una de las tiras de alga y coloque en uno de los extremos un bollito de *arroz*, enrolle y en el otro extremo aplaste 1 grano de *arroz* para que se pegue el alga.
- Proceda del mismo modo con el resto.
- Pinche en el alga los abanicos de pepino y luego rellene unos con el relleno de *salmón*, otros con *kanikama*, otros con huevas de *salmón* rosado y encima una yema de *huevo* de codorniz y otros con el caviar de esturión.

## Presentación

- Presente los gunkan en una fuente y decore con hojas de *cilantro* a gusto.

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