Hako sushi (Sushi en caja relleno de bonito o otra variedad de pescado, con fideo de arroz)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fideos de arroz: 50 g
Paltas: 2 Unidades
Arroz aderezado de sushi: 500 g
Ricota: 100 grs.
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Bonito: 500 g
Nira (cebollin Japones): 100 g
Salsa Hoisin: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte los filetes de **bonito** en pequeños cuadraditos.
- Pique el nira.
- Coloque en un recipiente el *bonito* picado junto con el nira y la *ricota*, reserve.
- Corte la *palta* al medio, retire el *carozo* y retire la piel
- Corte luego en finas laminas
- Las láminas deben quedar de la medida del hako sushi.

Armado

- Tome el hako sushi previamente humedecido con agua, coloque en la base una fina capa de **arroz** aderezado, luego extienda una capa del relleno de *ricota* con *bonito*, nuevamente cubra con **arroz**, y luego el relleno, por ultimo acomode en la superficie las láminas de *palta*, presione con la tapa hasta desmoldarlo, luego retire la tapa
- Corte en dos y luego en porciones.
- En un wok con aceite caliente fría los fideos de *arroz* solo unos segundos.

Presentación

- Sirva en una fuente las porciones de hoko sushi y acompañe con salsa halo sushi.

- Decore con los fideos de *arroz* fritos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hako-sushi-sushi-en-caja-relleno-de-bonito-o-otra-variedad-de-pescado-con-fideo-de-arroz