

# Hoso hana maki (Arrollado de sushi con forma de flor)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sake:** 1 cda.

**Huevos:** 3 Unidades

**Aceite Neutro:** 1 cda.

**Salmón rosado fresco:** 300 g

**Alga nori:** 3 Hoja

**Pickles de jengibre:** A gusto

**Sal:** Una pizca

**Arroz aderezado:** 2 Tazas

**Azúcar:** 1 cda.

**Pepino Japonés:** 200 g

## Preparación de la Receta

- Coloque los huevos en un recipiente junto con el azúcar, sal y *sake*, bata suavemente hasta romper el ligue y luego cuele.
- En una sartén caliente coloque una cucharada de aceite neutro y retire el excedente con papel absorbente, luego vierta el *huevo* y cocine a fuego mínimo con la sartén tapada hasta obtener el omellette.
- Corte el *salmón* en bastones de 12cm de largo x 1cm de ancho, del mismo modo corte el pepino y el omellette una vez frío.
- Corte las hojas de alga nori al medio.

## Armado

- Sobre una esterilla de bambú coloque media hoja de alga nori, sobre esta extienda el *arroz* cubriendo  $\frac{3}{4}$  parte del alga con 3mm de espesor.
- Justo en el medio acomode un bastón de *salmón*, tome la esterilla y suavemente enrolle.
- Proceda del mismo modo con un bastón de pepino y con un bastón de omellette.
- Con un cuchillo mojado retire los bordes de los rolls y luego corte en bocados.

## Presentación

- Sobre un plato forme flores con los bocados de roll.
- Acompañe con *Pickles de jengibre*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/hoso-hana-maki-arrollado-de-sushi-con-forma-de-flor>