

# Hosomaki

Tiempo de preparación: 60 Min



### Ingredientes

Alga nori: c/n Arroz de sushi preparado: 200 grs

Pepino: 1 UnidadPickles de jengibre: c/nSalmón: 150 grsTamagoyaki: 1 Unidad

Wasabi: c/n

### Tamagoyaki (omelette)

Azucar: 1 cda

Huevos: 3 Unidades Sake: 3 cdas

Sal: c/n

## Preparación de la Receta

- Cortar el salmón en bastones de 1 por 9 de largo centímetros
- Reservar
- Cortar el pepino en bastones de 1 por 9 de largo centímetros
- Reservar
- Cortar el tamago (omelette) en bastones de 1 centímetro y reservar.
- Cortar las algas por la mitad.
- Colocar una de las mitades sobre la esterilla.
- Encima del nori poner el arroz, dejando libre en el margen superior 2 centímetros.
- Colocar wasabi en el centro de arroz.
- Arriba del wasabi poner 2 bastones de salmón y enrollar
- Reservar.
- Repetir la operación realizando 1 roll con pepino y un roll con relleno de tamago (omelette).
- El relleno de huevo no lleva wasabi.
- Cortar cada roll en 6 bocados.
- Presentar junto a wasabi, benishoga (pickles de jenginbre) y decorar con perejil crespo.

#### **Omelette**

- Batir en un bol los huevos con el azúcar, la pizca de sal y sake.
- Pasar por colador y verter sobre la sartén caliente previamente aceitada.
- Cocinar a fuego mínimo hasta que cuaje y plegar 1/3.
- Continuar cocinando y al cuajar volver a plegar, terminar de cocinar y retirar de la sartén.
- Volver a agregar huevo y en una punta de la sartén de tamago colocar la omelette reservada.
- Cocinar a fuego mínimo y plegar a medida que vaya cuajando, quedando en el centro el primer bloque de omelette.
- Retirar del plato y dejar enfriar
- Cortar el tamagoyaki en tiras de 1x1 centímetros, por 9 centímetros de largo.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/hosomaki