

Hosomaki

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Alga nori: c/n

Pepino: 1 Unidad

Salmón: 150 grs

Wasabi: c/n

Arroz de sushi preparado: 200 grs

Pickles de jengibre: c/n

Tamagoyaki: 1 Unidad

Tamagoyaki (omelette)

Azucar: 1 cda

Huevos: 3 Unidades

Sal: c/n

Sake: 3 cdas

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 jengibre) 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 aceiteada.
- 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>