Hot roll de carne vacuna



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jengibre rallado: 1 cdita.
Lomo: 500 g
Mirin: 2 cda.
Salsa de soja: 50 cc
Cebolla de verdeo: 100 grs.

Relleno

Tomates secos:
Arroz de sushi aderezado: A gusto
Mango: 1 Unidad
Rúcula: A gusto
Alga nori: Cantidad necesaria
Queso Crema: A gusto

Salsa

Jugo de Limón: 1 cda.
Salsa de soja: 4 cdas.
Nabo: 1/2 Unidad
Guindillas: 2 Unidades
Cilantro Picado: 1/2 cdita.
Pisco: 1 1/2 cdas.

Varios

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Panco: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte el *lomo* en finas rodajas (este tiene que estar semi congelado).
- Pele y ralle el *jengibre* en el momento de usarlo.

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Coloque en un recipiente la salsa de soja junto con el *jengibre* rallado, la *cebolla* de verdeo, el *mirin* y las láminas de *lomo*, mezcle bien y deje reposar durante 6 minutos.

Salsa

- Pele el *nabo*, retire una de las puntas y realice dos agujeros paralelos a lo largo, dentro de estos coloque guindillas.
- Con la ayuda de una mandolina ralle el *nabo*.
- Coloque en un recipiente la salsa de soja junto con el *jugo* de *limón*, el pisco y el *cilantro* picado, mezcle y reserve.

Relleno

- Corte las hojas de alga por la mitad.
- Corte los tomates secos en juliana.
- Pele el mango y corte en fina juliana.

Armado

- Retire las láminas de *lomo* y apriete con las manos sacando el exceso de agua.
- Extienda una esterilla forrada en papel film y sobre esta coloque la mitad de una hoja de alga nori, encima extienda una fina capa de *arroz* bien presionada, de vuelta dejando el alga hacia arriba y acomode encima hojas de *rucula* sobre un lado del alga, sobre las hojas coloque el queso *crema*, tiras de *tomate* seco, mango y el *lomo* marinado, luego enrolle con la ayuda de la esterilla
- Bata los huevos hasta romper el ligue.
- Pase el roll por el *huevo* batido, luego por panco, nuevamente por *huevo* y panco.
- En un wok con abundante aceite caliente dore el roll durante 1 ½ minuto, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Corte el roll en porciones, y acompañe con la salsa y el *nabo* rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hot-roll-de-carne-vacuna