

Hot Roll de langostinos en panko

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sake: 1 cda.

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Agua: Cantidad necesaria

Harina: 100 grs.

Rúcula: 1 Atado

Arroz doble carolina fortuna 00000: 1 k

Sal: 1 cda.

Langostinos: 4 Unidades

Panko: 100 grs.

Mirin: 140 cc

Queso mascarpone: 50 grs.

Huevos: 2 Unidades

Tomates secos: 50 grs.

Alga nori: 1 Unidad

Salmón ahumado: 100 grs.

Vinagre de Arroz: 200 cc

Preparación de la Receta

Hot roll de langostinos en panko

- Colocar el *arroz* en una olla.
- Lavarlo 8 veces con agua fría.
- Cuando el agua este limpia, escurrir bien.
- Agregar agua a 2, 5cm por encima del nivel de *arroz*.
- Llevar a fuego máximo, tapado, 11 minutos y bajar el fuego 11 minutos más.
- Apagar y dejar reposar por 5 minutos.
- Realizar cortes a los **langostinos** para que no se enrosquen en la cocción.
- Pasarlos por *harina*, *huevo* y **panko**.
- Repasar por *huevo* y *panko*.
- Freír en abundante aceite.

Armado

- Envolver el makisu con film.
- Colocar un alga nori cortada al medio.
- Sobre ella, poner el *arroz* en toda la superficie.

- Dar vuelta del lado del *arroz* y colocar *salmón* ahumado.
- Del lado del alga, colocar la *rúcula*, mascarpone y tomates secos.
- Por último, los *langostinos*.
- Presionar para que quede compacto.
- Cortar en 8 piezas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hot-roll-de-langostinos-en-panko>