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