

# Hot Roll de Salmón por Iwao

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Espárragos:** 4 Unidades

**Aceite para freír:** c/n

**Ciboulette:** 10 grs

**Coco rallado:** 100 grs

**Algas Nori:** 4 Unidades

**Flores comestibles:** c/n

**Perejil:** c/n

**Salmón fresco:** 600 grs

**Semillas de sésamo:** c/n

**Mango Verde:** 1 Unidad

**Aguacate:** 2 Unidades

**Cilantro:** c/n

**Cream cheese:** 100 grs

**Huevos:** 4 Unidades

**Panko:** 200 grs

**Salmón ahumado feteado:** 200 grs

**Salsa Tonkatsu:** 20 cc

## Preparación de la Receta

- Sobre una esterilla colocar media alga nori y sobre ella finas láminas de **salmón, salmón** ahumado y en el centro cream cheese en bastones, *palta* en láminas, *cilantro* picado, *semilla* de *sésamo*, mango en bastones, espárragos blanqueados.
- Enrollar hasta formar un cilindro.
- Sobre un bowl colocamos los huevos y batir.
- Pasar el roll sobre el *huevo* batido y luego por el *panko* mezclado con el coco rallado.
- Realizar dos veces este proceso.
- En un wok con abundante aceite freír el roll hasta que quede crocante.
- Por último, cortar el roll en rodajas y servir con salsa tonkatsu.
- Decorar con *perejil*, flores comestibles, *ciboulette* picada y servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/hot-roll-de-salmon-por-iwao>