elGourmet

Hot roll de salmón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esparragos: 8 Unidades
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Salmón: 6 Filetes
Alga nori: 1 Unidad
Palta: 1 Unidad
Salmón Ahumado en fetas: 200 g
Semillas de sésamo tostadas: A gusto
Salmón: Filetes
Queso crema de cabra: 100 g
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte la pieza de **salmón** en filetes.
- Corte el alga nori en dos del ancho de la esterilla.
- Corte el queso *crema* de cabra en tiras.
- Pele la *palta*, retire el *carozo* y córtela en finos gajos.
- En una *cacerola* con agua hirviendo con sal blanquee los espárragos solo unos minutos, retire y páselos por agua helada, luego escúrralos sobre papel absorbente
- Retire las puntas de los espárragos.
- Coloque la *harina* en un recipiente y agregue agua, mezcle hasta obtener un engrudo.

Armado

- Extienda la esterilla sobre la mesada y encima coloque la mitad de alga a lo largo de la esterilla, no a lo ancho, cubra el alga con los filetes de *salmón*, de la medida del alga, luego coloque *fetas* de *salmón* ahumado, en el medio disponga una tira de queso *crema*, dos gajos de *palta*, acomode espárragos entre el queso y los gajos de *palta*, espolvoree con semillas de *sésamo* tostadas y por ultimo enrolle.
- Pase el rollo por el engrudo, luego por *panko*, nuevamente por engrudo y por ultimo por *panko*
- Proceda del mismo modo con el resto de los ingredientes.
- En un wok con abundante aceite caliente fría los rolls hasta *dorar* levemente todos sus lados
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

- Corte el roll en bocados de 1 ½ cm de ancho aproximadamente.

Presentación

- Sirva los bocados del hot roll de *salmón* en una fuente y decore con hojas de *cilantro*.

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