elGourmet

Ikebana sushi

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pepino Japonés: 2 Unidades
Omelette de Huevo picado: 1 Unidad
Perejil: 10 Hojas
Hueva de salmón rosado: Cantidad necesaria
Tubo de Calamar: 2 Unidad
Arroz aderezado de sushi: 200 g
Pickles de nabo: 200 g
Alga nori: 1 Hoja

Preparación de la Receta

- Limpie los calamares, ábralos al medio y corte en tres partes iguales
- Tome una de las partes y con un cuchillo filoso y pequeño abra el *calamar* como formando una bolsa con una abertura de 3cm y con bordes de 1 ½ cm de cada lado.
- Retire las puntas de los pepinos, luego corte las caras y deseche el corazón
- Tome una cara de pepino y corte en finas láminas.
- Tome otro trozo de *calamar* y corte en tiras de 4cm de largo X 2 ½ de ancho y 2mm de espesor, luego enrolle formando conitos.
- Corte el alga nori en tiras de 3cm de ancho por 18 de largo y forme bollitos.
- Tome pequeñas porciones de *arroz* y forme bollitos.

Armado

- Tome dos caras de pepino y enfréntelas dejando la piel hacia afuera e introdúzcalas dentro del *calamar*
- Corte luego a lo ancho en tiras de 1cm.
- Sobre un plato disponga las tiritas de *calamar* rellenas con pepino formando una flor
- Envuelva los bollitos de *arroz* con las tiras de alga, encima coloque los conitos de *calamar* con las puntas apoyadas sobre el *arroz* y la parte ancha del cono hacia afuera, formando una flor
- En el centro de la flor coloque en forma de abanico las láminas de pepino.

Presentación

- Decore el centro de la flor con *huevo* picado y hojas de *perejil*.
- Decore cada conito con una hueva de *salmón* colocándolos dentro del cono.
- Acompañe con *pickles* de *nabo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ikebana-sushi