

Iwao gara maki

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Nabo: 1 Unidad
Arroz para sushi: 2 Taza

Relleno

Semillas de sésamo: 2 cdita.
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Zanahorias baby: 10 g
Cebolla de verdeo: 100 grs.
Aceite de Sésamo: 3 Gotas
Caviar rojo: 10 g

Salsa

Echalotte picado: 2 cdas.
Salsa de soja: 1 cdita.
Jugo de Limón: 50 cc
Manteca: 1 cda.
Aceite de Sésamo: 4 Gotas

Varios

Pickles: 300 g

Mayonesa: A gusto
Alga nori: 2 Hoja

Gobo: 100 g
Salsa de soja: 1 cda.
Azucar: Una pizca
Palta: 1 Unidad
Patatas de pato confitado: 2 Unidades
Omelette: 1 Unidad

Manzana verde: 2 Unidad
Aceite Neutro: 1 cda.
Mirin: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele el *nabo* y luego corte en láminas de 20cm de largo como si lo estuviese pelando.
- En una olla con agua hirviendo y sal blanquee la lámina de *nabo* durante 1 minuto, luego pase por agua helada.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Salsa

- En una sartén caliente con aceite neutro y *manteca* saltee los *echalottes* junto con la *manzana*, sazone con sal y pimienta negra y cocine durante 5 minutos, luego agregue *jugo de limón* y *mirin* cocine a fuego mínimo durante unos mas, justo antes de retirar añada el aceite de *sésamo*, mezcle y retire del fuego
- Procese junto con la salsa de soja y luego tamice.

Relleno

- En una olla con agua hirviendo y sal blanquee las zanahorias durante 2 minutos, luego pase por agua helada.
- Corte el gobo en fina juliana.
- En un wok caliente con aceite de oliva saltee el gobo y condimente con azúcar, sal y semillas de *sésamo*, mezcle y agregue la salsa de soja y el aceite de *sésamo*, retire del fuego.
- Pele y retire el *carozo* de la *palta*, luego corte en finas tiras.
- Pique solo la parte verde de la *cebolla* de verdeo.
- Desmenuce las patas de *pato*.

Armado

- Sobre una esterilla forrada en papel film coloque media hoja de alga nori en forma vertical.
- Tome una porción de *arroz* aderezado y cubra $\frac{3}{4}$ parte del alga nori, en el centro del *arroz* extienda una hilera de caviar rojo, encima *pato* confitado, luego disponga dos tiras de *palta*, gobo, *cebolla* de verdeo, tiritas de omelette y una *zanahoria*, enrolle con la ayuda de la esterilla.
- Sobre la misma esterilla extienda la lamina de *nabo* y pincele con *mayonesa*, coloque encima el roll que realizo anteriormente y enrolle nuevamente quedando envuelto el la lamina de *nabo*

Presentación

- Corte el roll en 6 bocados.
- Acompañe con la salsa y decore con *pickles*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/iwao-gara-maki>