Kodomo no sushi (Sushi para niños)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Kanikama: 100 g
Yogurt de vainilla: 1 Unidad
Mayonesa: 2 A gusto
Arroz aderezado de sushi: 500 g
Tamago yaki (omelette de huevo): 1 Unidad
Caviar negro: A gusto
Salsa Teriyaki: A gusto
Palta: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el omelette en una muy fina juliana, como hilos, luego pique
- Mezcle con *mayonesa*.
- Utilice solo la parte roja del *kanikama* y corte en fina juliana y luego pique
- Mezcle con *mayonesa*.
- Pele la *palta*, corte en láminas, luego en fina juliana y por ultimo pique

Armado

- Tome pequeños moldes con formas diferentes y remójelos en agua.
- En la base de uno de los moldes coloque el *huevo* picado.
- En otro molde con otra figura rellene con el *kanikama* y proceda del mismo modo con la *palta* .
- Luego unte las bases de *palta*, *kanikama* y omelette con *mayonesa* y termine de rellenar con el *arroz*.
- Deje reposar unos minutos y luego desmolde con mucho cuidado.

Presentación

- Acomode el sushi en un plato y decore con caviar.
- Salsee con yogurt y salsa teriyaki.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/kodomo-no-sushi-sushi-para-ninos