

Kombu maki (alga kombu arrollado en espárragos, bacon, salmón ahumado.)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Espárragos: 200 g

Salsa de nimono: 200 cc

Kombu seco (algas): 100 g

Salmón ahumado: 200 grs.

Kampio seco (tiras de zapallo): 100 g

Panceta ahumada: 200 g

Preparación de la Receta

- Lave las algas kombu y el kampio en 2 fuentes separadas y luego deje en remojo durante 2 horas
- Corte las algas en forma de rectángulos de 6 x12 cm de largo, coloque dentro *fetas* de *panceta* enrolle y ate con el kampio
- Repita la misma operación enrollando los espárragos y el **salmón** ahumado con las algas y ate con el kampio
- Coloque los arrollados en una olla con salsa de nimono a *escalfar* durante 15 minutos y sirva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/kombu-maki-alga-kombu-arrollado-en-esparragos-bacon-salmon-ahumado>