Maki ebi tempura



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz fortuna: 300 g
Agua: Cantidad necesaria
Jengibre: 1 cda.
Pepino: ½ Unidad
Langostinos: 4 Unidades
Algas Nori: 1 Lámina

Tempura

Huevo: 1 Unidad
Soda: Cantidad necesaria
Harina: 300 grs.

Varios

Salsa de soja: Cantidad necesaria
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Wasabi: A gusto

Vinagre de sashimi

Vinagre de Alcohol: ½ L
Sal: 150 g
Azucar: 300 grs.

Preparación de la Receta

- Lave el *arroz* hasta barrer con todo el almidón.
- Disponga el *arroz* en una *cacerola* y cubra con agua hasta sobre pasar 2 cm el nivel del *arroz*.
- Tape y cocine a fuego máximo durante 5 minutos.
- Baje el fuego a mínimo y continúe la cocción durante 15 minutos.
- Deje reposar tapado durante 5 minutos.

Vinagre de sushi

- En una *cacerola* disponga el alcohol el azúcar y el *vinagre*.
- Lleve al fuego hasta que se disuelvan los sólidos

Tempura

- En un bowl mezcle con los palitos *harina*, el *huevo* y soda fría hasta obtener masa grumosa.

Armado

- Condimente el *arroz* con el *vinagre* de sushi.
- Corte le pepino en bastones finos.
- Pele y ralle el *jengibre*.
- Pele los *langostinos*, elimine patas, cabeza y vena del *lomo*.
- Pase los *langostinos* por la masa de **tempura** y cocine en el aceite caliente.
- Disponga un alga sobre un makisu con la cara opaca hacia arriba.
- Cubra con *arroz* hasta formar una capa fina dejando 1 cm del extremo libre.
- En el centro acomode el pepino, el *jengibre* y los *langostinos*.
- Enrolle con la ayuda del makisu.
- Corte en rodajas

Presentación

- Disponga los rollos de maki *tempura* sobre una fuente de madera.
- Acompañe con *wasabi* y salsa de soja.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/maki-ebi-tempura