# Makisushi de pasta negra



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

## Preparación de la Receta

- En primer lugar, preparamos la masa de la pasta

### Para ello

- En un bowl, diluimos la tinta de *calamar* con el *huevo* y luego lo mezclamos todo con la *harina* hasta conseguir una masa compacta
- Dejamos reposar la masa en papel film durante 10 minutos.
- Por otro lado, en una batidora, colocamos el bacalao picado, junto al echalote cortado y un chorrito de nata/ *crema*
- Trituramos todo, disponemos en una manga pastelera y reservamos en la heladera
- Luego, estiramos la masa de pasta y la cortamos como para hacer canelones
- La ponemos a *hervir* en una olla con agua durante 2-3 minutos.
- Ponemos un poco de brandada en el medio de cada placa de canelón y envolvemos.

### Para el emplatado

- Terminamos con huevas de *trucha*.
- Espolvoreamos con *perejil* picado, regamos con un chorrito de aceite de oliva y servimos.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/makisushi-de-pasta-negra**