

Makisushi

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arroz para sushi

Sal: A gusto

Mirin: 1 cda.

Arroz fortuna: 330 g

Vinagre de Alcohol: 60 cc

Azucar: 30 grs.

Guarnición

Lima: 1 Unidad

Wasabi: Cantidad deseada

Pepino Japonés: 1 Unidad

Nabo: 1 Unidad

Masa de tempura

Almidón de Maíz: 5 grs.

Agua helada: Cantidad necesaria

Harina 0000: 150 g

Sal: Una pizca

Tempura dragon rolls

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Algas Nori: 2 Láminas

Salmón ahumado: 50 grs.

Salmón fresco: 50 g

Langostinos jumbo: 2 a 3 Unidades

Cebolla de verdeo (la parte verde): 1 Unidad

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Arroz para sushi

- En un bowl coloque el *vinagre*, el azúcar, la sal, el *mirín* y mezcle hasta que el azúcar y la sal se disuelvan.
- Lave muy bien el *arroz* hasta eliminar todo su almidón y disponga en una *cacerola* de fondo grueso.
- Cubra con agua hasta sobrepasar 2 y ½ cm del nivel del *arroz*.
- Tape la *cacerola* y cocine a fuego máximo durante 11 minutos.
- Baje el fuego y prolongue la cocción 11 minutos más.
- Apague el fuego y deje reposar durante 15 minutos sin destapar la *cacerola*.
- Mezcle el *arroz* con el *vinagre*, espárzalo en una fuente y deje reposar durante 3 horas.

Masa de tempura

- En un bowl disponga agua helada, la *harina* de trigo, el almidón de maíz y una pizca de sal.
- Revuelva lentamente hasta obtener una masa similar a la de crêpes.

Tempura dragon rolls

- Pele los *langostinos*, retire la cabeza, las patas y la vena del *lomo*.
- Pase los *langostinos* por *harina* de trigo y luego por la masa de *tempura*.
- Fría en abundante aceite caliente durante 4 minutos y luego escurra sobre papel absorbente.
- Pique la parte verde de la *cebolla* de verdeo y reserve.
- Corte el *salmón* fresco y ahumado en láminas finas.

Armado

- Sobre un makisu tapizado con papel film coloque un alga nori cortado al medio (18 x 10, 5) y encima una capa de *arroz* de sushi de 6 mm de espesor.
- De vuelta dejando el alga hacia arriba y en un extremo acomode los *langostinos* dejando las colas hacia afuera.
- Encima acomode la *cebolla* de verdeo y enrolle con la ayuda del makisu.
- Cubra una cara del roll con las láminas de *salmón* fresco y ahumado y preñe con la ayuda del makisu.
- Corte en 8 bocados iguales.

Guarnición

- Pele el *nabo* y corte en fina juliana.
- Corte el pepino en láminas finas al sesgo.
- Corte la lima en gajos.

Presentación

- En el costado de un plato cuadrado acomode un bouquet de juliana de *nabo* dándole volumen, de lado láminas de pepino y sobre éste la lima.

- Siguiendo una línea de 45° acomode los bocados de roll en grupos de 2.
- Acompañe con *wasabi*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/makisushi>