

# Natural Roll

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Arroz de sushi condimentado:** 300 grs  
**Hongos Shitake hidratados:** 4 Unidades  
**Queso crema americano:** 100 grs

**Mango:** 1/2 Unidad  
**Alga nori:** 1/2 Unidad  
**Palta:** 1 Unidad

## Hidratación de los hongos

**Salsa de soja:** 100 cc  
**Caldo de pescado:** 200 cc

**Azúcar:** 100 grs

## Salsa

**Azúcar:** 100 grs  
**Pulpa de Maracuyá:** 100 cc

## Preparación de la Receta

- *Pelar* el mango y cortar en juliana, reservar.
- *Pelar palta* y cortar una mitad en gajos y la otra mitad en láminas finas, reservar.

## Shitake

- Hidratar los *hongos* en agua por 8 horas.
- En una olla colocar 100 cc de caldo de pescado, 100 cc de salsa de soja, 100 gramos de azúcar y mezclar hasta disolver el azúcar.
- Añadir los *hongos* hidratados y cocinar por 15 minutos.
- Reservar en el líquido de cocción.

## Para utilizar escurrir el I&iacute

- Quido y cortar en juliana, reservar.

## Armado

- Sobre una esterilla de sushi colocamos media alga, luego cubrimos la totalidad con *arroz* de sushi condimentado y dar vuelta (quedará el *arroz* por afuera y el alga por dentro).
- Colocar sobre el alga nori, laminas de *palta*, juliana de mango, bastones de queso *crema*, los *hongos* shitake, y enrollar con las manos húmedas.
- Colocar en uno de los lados lás láminas de *palta* reservadas.
- Por último servir los roll, cortados en 8 bocados, decorar con *perejil* crespo y acompañar con un pequeño bol de salsa de *maracuyá*.

## Salsa

- En una olla de mano, colocar la pulpa de Marcuyá, azúcar y reducir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/natural-roll>