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
Azucar: 100 grs

Salsa

Azucar: 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 l&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