

# **New York Roll**

Tiempo de preparación: 30 Min



# **Ingredientes**

Salmón: 200 grs. Semillas de sésamo tostadas: Cantidad necesaria

Alga nori: Cantidad necesariaPepino: 1 UnidadArroz para sushi: 1 TazaPalta: 1 Unidad

### **Aderezo**

Vinagre: 1 Taza Azucar: 3/4 Taza

Sal: 1 cdas.

## Preparación de la Receta

- Lave el *arroz* con agua fría hasta que ésta salga transparente.
- En una olla hierva el *arroz* a partir de agua fría junto con el alga, una vez que rompa el hervor tape y cocine durante 14 minutos aproximadamente.

#### Aderezo

- En una olla mezcle todos los ingredientes y lleve a hervor.
- Disuelva el azúcar y la sal.
- Retire del fuego y lleve a la heladera 4 horas aproximadamente

### **Armado**

- Coloque el arroz dentro de la sushina y deje reposar.
- Condimente con el aderezo y cubra con un paño.
- Coloque el alga sobre un sudare forrado en papel film.
- Distribuya por encima el arroz de ½ cm de espesor y espolvoree con las semillas de sésamo.

- De vuelta y coloque sobre el alga el salmón, la palta y el pepino cortado en tiras, alineados.
- Enrolle y presione.
- Corte en rodajas.

### Presentación

• Sirva en un plato.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/new-york-roll