

Niguri de calamar y sepia

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Calamar tubo: 1 Unidad

Limon: 1 Unidad

Hojas de Shiso: 2 Unidades

Sepia: 1 Unidad

Alga nori: Cantidad necesaria

Shari: Cantidad necesaria

Acompañar con

Wasabi: Cantidad necesaria

Salsa de soja: Cantidad necesaria

Gari: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Abrir el tubo de **calamar** limpio a lo largo y luego en mitades.
- Hacer un cuadrille con el cuchillo de ambos lados del *calamar* sin llegar a cortar del todo.
- Limpiar la **sepia** hasta llegar a quedar solamente con el tubo.
- Hacer cortes no muy profundos a lo largo cada 3 mm y luego realizar cortes perpendiculares a los anteriores pero al bies (60 °)
- Cocinar en agua hirviendo con el *jugo* y la piel del *limòn* por 14 segundos los calamares y por 1 minutos la *sepia*.
- Enfriar en agua con hielo.
- Secar con papel absorbente y reservar.
- Cortar el *calamar* y la *sepia* en piezas de 6 cm x 2, 5 cm

Para el armado

- Cortar cintas de alga nori de 5 cm x 1 cm de ancho
- Con la mano húmeda y sin apretar hacer los bocados (ovalos) de *arroz* de sushi.
- Colocar en cada trozo de *calamar* y en cada trozo de *sepia* un poquito de *wasabi* y apoyar sobre los bollitos de *arroz*.
- Terminar de presionar y dar forma con la mano y afirmar pasando alrededor la cinta de alga nori.

- Servir 2 niguiris por plato con *wasabi*, gari y decorar con hoja de shiso.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/nigui-ri-de-calamar-y-sepia>