

# Niguri de calamar

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Lima:** 1 Unidad

**Calamares:** 2 Unidades

**Wasabi:** Cantidad necesaria

**Sal gruesa:** A gusto

**Arroz para sushi:** Cantidad necesaria

**Alga nori:** 1 Hoja

## Preparación de la Receta

- Separe los tentáculos y la aleta del tubo de **calamar**, luego retire la piel del tubo y corte las dos puntas, de vuelta el tubo como una media y lave con abundante agua.
- Separe las viseras de los tentáculos cuidando de no cortar los ojos y una vez separados retire la boca que se encuentra en los tentáculos.
- Abra el tubo y corte en dos, séquelo con papel absorbente y realice un cuadrille superficial con un cuchillo de ambos lados para que no se enrosque.
- En una olla con abundante agua caliente, sal gruesa, *jugo* de lima y la lima blanquee el tubo durante 10 segundos de a uno, retire y coloque en un recipiente con abundante agua fría durante 5 minutos. Del mismo modo blanquee los tentáculos durante 20 segundos. Retire del agua fría y escurra sobre papel absorbente.
- Tome una mitad del tubo de *calamar* y empareje los bordes, luego corte de la parte mas angosta rectángulos de 2 X 4 ½ cm, proceda del mismo modo con el resto.
- Doble al medio la hoja de alga nori, luego con una tijera corte finas tiras.
- Tome pequeñas porciones de *arroz cocido* para sushi (niguri) y forme bollitos con las manos.

## Armado

- Tome un rectángulo del *calamar* y coloque una pizca de *wasabi* justo en el medio, encima de este pegue un bollito de *arroz* y envuelva con una tira de alga nori como formando un paquetito, proceda del mismo modo con el resto.

## Presentación

- Sirva el Niguri de *calamar* en una fuente y decore con *wasabi* a gusto.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/niguri-de-calamar>