Niguiri de langostinos (Pequeño canapé de arroz con langostinos)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: A gusto
Pepino: 1 Unidad
Wasabi: Cantidad necesaria
Alga nori: 2 Hoja
Langostinos crudos: 40 Unidades
Arroz aderezado de sushi: 400 g
Limas: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Retire la cabeza de los **langostinos**, luego con un *palillo* y por la mitad del langostino quite el aparato digestivo suavemente.
- Tome palillos de brochettes y traspase los *langostinos* para que no se doblen.
- Sobre un wok con abundante agua hirviendo con sal exprima las limas y luego colóquelas dentro del wok junto con los *langostinos*, blanquee durante 5 minutos, retire y pase por agua helada para cortar la cocción
- Quite inmediatamente el *palillo*
- Escurra los *langostinos* sobre papel absorbente y luego pélelos.
- Corte el alga en tiras.

Armado

- Corte la cola de los *langostinos* en diagonal y luego ábralos al medio.
- Con las manos húmedas tome pequeñas porciones de **arroz** y forme bollitos.
- Tome un langostino, y del lado que lo abrió coloque una pizca de *wasabi* en el medio, sobre este acomode el bollito de *arroz* quedando en el centro y luego envuelva con una tira de alga.
- Proceda del mismo modo con el resto.
- Retire los extremos del pepino, luego corte uno de los cachetes y con un cuchillo y sobre el lado de la piel realice cortes finos sin llegar a uno de los extremos, tome una de las tiras y

dóblela hacia adentro, intercale quedando una tira estirada y otra hacia adentro formando un abanico.
- De forma circular al *wasabi* y realice sobre este una cuadricula superficial.

Presentación

- Sirva los *langostinos* en una fuente, decore con el abanico de pepino y el *wasabi*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/niguiri-de-langostinos-pequeno-canape-de-arroz-con-langostinos