Niguiri de lenguado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lenguado: 2 Filetes
Pepino: 1 Unidad
Wasabi en pasta: Cantidad necesaria
Rabanitos: 6 Unidades
Wasabi en pasta: Cantidad necesaria
Arroz aderezado de sushi: 200 g

Preparación de la Receta

- Corte los filetes de lenguado (que sean de la panza) en láminas de 7cm de largo por 3cm de ancho.
- Hidrate en agua el *wasabi* en polvo.
- Corte el pepino al medio a lo largo
- Tome una de las mitades con la piel hacia arriba y corte comenzando desde una de los extremos en finas láminas, superponga uno de los extremos de las láminas formando un abanico.
- Corte los rabanitos en finas rodajas.

Armado

- Tome con las manos pequeñas porciones de *arroz cocido* y forme bolitas (de la medida de un bocado).
- Coloque una pizca de *wasabi* en pasta en el centro de una lamina de lenguado, sobre este coloque una bolita de *arroz* y disponga sobre una fuente con el *arroz* hacia abajo y el lenguado hacia arriba
- Proceda del mismo modo con el resto.
- Una vez hidratado el *wasabi* tome una porción pequeña y forme una hoja.

Presentación

- Decore el niguiri de lenguado con el abanico de pepino, la hoja de *wasabi* y los rabanitos.

Consulta la receta original en