Niguiri de pulpo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: A gusto
Pickles de jengibre: A gusto
Sal fina: 2 k
Pulpo español: 4 k
Alga nori: 2 Hoja
Jugo De Lima: 1 Pocillo
Salsa Teriyaki: A gusto
Arroz aderezado de sushi: 300 g
Wasabi: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Coloque el pulpo en un recipiente junto con la sal fina, masaje con las manos hasta sentir que no tiene más mucosa, luego lave con abundante agua hasta retirarle la sal por completo.
- Deje escurrir envuelto en un repasador.
- Retire la cabeza y la boca del pulpo, luego extienda los tentáculos y córtelos de a uno
- Retire las puntas de los tentáculos.
- Inserte a lo largo de cada tentáculo un *palillo* de brochette para que en la cocción no se doblen.

Armado

- En una sartén con agua caliente, *jugo* de lima y sal gruesa cocine los tentáculos durante 10 minutos aproximadamente.
- Con una pinza retire los palillos y seque los tentáculos con papel absorbente.
- Corte los tentáculos en finas láminas de 6cm de largo.
- Corte el alga en tiras de 10cm de largo por 1cm de ancho.
- Forme pequeños rectángulos con el *arroz*, todos de la misma medida.
- Tome una lámina de tentáculo de pulpo, coloque en el centro una pizca de *wasabi*, encima coloque el *arroz*, y cierre las puntas con la lámina de pulpo, luego enrollo alrededor con una tira de alga nori formando paquetitos.

Presentación

- Sirva los bocados en un plato, pinte con la salsa teriyaki y acompañe con pickes a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/niguiri-de-pulpo