

Niguri de salmon rosado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Wasabi: Cantidad deseada

Arroz para sushi: 1 Taza

Bouquet de ensalada: Cantidad necesaria

Salmón rosado fresco: 800 g

Preparación de la Receta

- Corte el **salmón** en trozos de 6cm de largo por 2 ½ de ancho, luego corte en finas laminas.

Armado

- Con las manos húmedas tome pequeñas porciones de *arroz* y forme bollitos, luego unte solo el centro de una lamina de *salmón* con una pizca de *wasabi* y encima pegue el bollito de *arroz*, coloque sobre una fuente quedando el *salmón* hacia arriba, proceda del mismo modo con el resto de *salmón* y *arroz*
- Realice el niguri con rapidez para que el calor de las manos no descomponga el *salmón*.
- Tome una pequeña porción de *wasabi* y forme un bollito, luego aplaste solo un poco y realice unos cortes superficiales.

Presentación

- Decore el plato con el *wasabi* y un bouquet de hojas verdes.

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