

Nigiri Sushi de Bife de Chorizo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Sal Marina: c/n A gusto

Bife de chorizo: 500 Gramos

Mantequilla: 20 Gramos

Takuan (pickles de nabo para sushi): 20 Gramos

Wasabi: 10 Gramos

Arroz para sushi condimento: 400 Gramos

Huevos de codornices: 12 Unidades

Shiitake fresco: 100 Gramos

Hojas de cilantro: c/n A gusto

Mayonesa de Wasabi

Mayonesa: 100 Gramos

Wasabi: 30 Gramos

Salsa

Azucar: 50 cm³

Dientes de ajo rallado: 1 Unidad

Salsa de soja: 50 cm³

Vino Malbec: 10 cm³

Salsa de ostra: 50 cm³

Salsa demi glase: 50 cm³

Preparación de la Receta

- Colocar en una olla todos los ingredientes de la salsa y llevamos a reducción hasta que la salsa este bien ligada, colar y reservar.
- Sobre la *plancha* a fuego medio alto, con un poco de aceite neutro, sellar el **bife** de chorizo de los dos lados, con un poco de sal marina, debe quedar bien rojo en el medio, solo *dorar* las dos caras, y reposar 5 minutos.
- Cortar en forma transversal en láminas de 3 mm de espesor, y reservar.
- Sobre el *teppan*, con un poco de *manteca*, grillar los *hongos* fileteados, reservar.
- En una sartén con aceite cocinar los huevos de codorniz (huevo frito) con un poco de sal y reservar.

- Hacer unos bollitos de shari (arroz de sushi) de 3cm de largo x 1.5 de alto x 1,5cm de ancho aproximadamente.
- Tomar el bollo de *arroz* y colocar nuestra lamina de *bife* por encima, pincelar con la salsa, acomodar *hongos*, *huevo frito* de codorniz y reservar.
- Repetir el procedimiento hasta obtener las piezas armadas
- Emplatar con *mayonesa* de *wasabi*, y por encima de ella colocar los nigiri sushi,
- Terminar con hojas de *cilantro* y takuan (pickles de *nabo japonés*), junto al *wasabi*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/nigiri-sushi-de-bife-de-chorizo>