Niguirisushi

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ebi

Algas Nori: 2 Planchas
Langostinos: 14 Unidades
Shari: 200 g
Wasabi: A gusto
Limon: 1 Unidad

Hirame

Lenguado fresco: 2 Filetes
Wasabi: A gusto
Shari: 200 g

Niguiri

Wasabi: A gusto
Salmón rosado: 200 g
Shari: 200 g

Tako

Pulpo: 1 Unidad
Algas Nori: 2 Planchas
Shari: 200 g
Wasabi: A gusto

Tamagonoatsuyaki

Sal: A gusto
Mirin: 1 cda.
Algas Nori: 2 Planchas
Aceite Neutro: 1 cda.
Huevos: 5 Unidades
Azucar: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Niguiri

- Tome un filete de *salmón* del abdomen, corte una porción de 6 a 7 cm de largo.
- Coloque el filete en forma transversal del lado donde estaría la piel y corte láminas rectangulares de 7 cm de largo x 2, 5 d ancho y 2 a 3 mm de espesor con el cuchillo al bies en un ángulo de 15 grados y casi al final a 90 grados.
- Coloque la lámina con el lado donde estaría la piel hacia arriba.
- Tome una porción de shari y con la mano forme un cuerpo rectangular de 3, 5 cm de largo x 1, 5 de ancho y 2 cm de alto.
- Coloque un poco de *wasabi* en el *salmón*, y el shari sobre éste.
- Termine de armar con la mano.

Hirame

- Realice cortes desde la cola del lenguado con el cuchillo a 30 grados para obtener láminas de 3 mm de espesor x 7 cm de largo x 2 cm de ancho.
- Tome una porción de shari y con la mano forme un cuerpo rectangular de 3, 5 cm de largo x 1, 5 de ancho y 2 cm de alto.
- Coloque un poco de *wasabi* en el lenguado, y el shari sobre éste.
- Termine de armar con la mano.

Ebi

- Elimine la cabeza del langostino y atraviese un *palillo* de brochette a lo largo entre la carne y la carcaza y sumerja en una *cacerola* con agua salada con rodajas de *limón* durante 1 minuto aproximadamente.
- Tome un langostino elimine el *palillo*, la vena del *lomo*, pele y empareje el extremo y abra al medio longitudinalmente.
- Corte cintas del alga de 10, 5 cm de largo x 1 cm de ancho.
- Tome una porción de shari y con la mano forme un cuerpo rectangular de 3, 5 cm de largo x 1, 5 de ancho y 2 cm de alto.
- Coloque una pizca de *wasabi* sobre la carne del langostino y el sahri
- Moldee con las manos y coloque la cinta de alga para sujetarlo.

Tako

- Cocine el tentáculo del pulpo aplicando la técnica que se utilizó para los *langostinos*.
- Blanquee durante 15 a 20 minutos aproximadamente.
- Corte láminas rectangulares de 5 a 6 cm de largo x 3 mm de espesor.
- Corte cintas del alga de 10, 5 cm de largo x 1 cm de ancho.
- Tome una porción de shari y con la mano forme un cuerpo rectangular de 3, 5 cm de largo x 1, 5 de ancho y 2 cm de alto.
- Coloque una pizca de *wasabi* sobre la lámina de pulpo y finalmente el sahri.

- Moldee con las manos y coloque la cinta de alga para sujetarlo.

Tamagonoatsuyaki

- En un bowl mezcle los huevos, el azúcar, la sal y el *mirín*.
- Pase por un colador chino.
- Unte la freipán con aceite neutro, elimine el excedente y caliente.
- Sirva en forma pareja una capa delgada de la mezcla de huevos.
- Cuando el *huevo* no haya coagulado por completo realice tres pliegues con la ayuda de una espátula.
- Sin sacar de la sartén agregue un poco más de la mezcla de huevos y repita el proceso de plegado comenzando por el ya hecho.
- Realice este paso hasta terminar con la mezcla.
- Éste debe terminar con una medida de 13 cm de largo, 6 cm de acho y 2 cm de espesor.
- Empareje el borde del omelette y luego corte rebanadas de 3 m de espesor
- Tome una porción de shari y con la mano forme un cuerpo rectangular de 3, 5 cm de largo x 1, 5 de ancho y 2 cm de alto
- Corte cintas del alga de 10, 5 cm de largo x 1 cm de ancho.
- Disponga un rollo de sahri sobre una *rebanada* de omelette, sujete con una tira de nori.

Presentación

- Sirva en fuentes en número de piezas impares (menor a 8) y en un ángulo de 45 grados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/niguirisushi