Roll Arco Iris

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite para freir: c/n
Atún rojo: 250 grs
Huevos: 2 Unidades
Lenguado: 250 grs
Panko: c/n
Perejil: c/n
Salsa de soja: c/n
Wasabi: c/n
Arroz de sushi condimentado: 400 grs
Cream cheese: 1/3 Unidad
Mango: 1/2 Unidad
Palta: 2 Unidades
Pata de centolla: 6 Unidades
Salmón: 250 grs.
Alga nori: 2 Unidades

Salsa

Azucar: c/n
Maracuyá: 4 Unidades

Tamago uzu yaki - omelettes de sushi

Azucar: 1 cda
Huevos: 3 Unidades
Sal: c/n
Sake: 3 cdas

Preparación de la Receta

- Tomar la pata de *centolla*, salpimentar, pasar por *huevo*, panko (dos veces).
- Freír y reservar.

Omelette de sushi (tamago yaki)

- Batir los huevos con el azúcar, la pizca de sal y *sake*.
- Pasar por colador y verter sobre la sartén caliente previamente aceitada.
- Cocinar a fuego mínimo hasta que cuaje y plegar 1/3.
- Continuar cocinando y al cuajar volver a plegar.
- Terminar de cocinar y retirar de la sartén.
- Volver a agregar *huevo* y en una punta de la sartén colocar la omelette reservada.
- Cocinar a fuego mínimo y plegar a medida que vaya cuajando, quedando en el centro el primer bloque de omelette.
- Retirar del plato y dejar enfriar.
- Cortar el tamagoyaki en tiras de 1x1 centímetros.

Armado

- Colocar sobre la esterilla de sushi media alga nori y cubrir con *arroz*.
- Sobre otra esterilla con film, colocar láminas de *salmón*, *atún*, lenguado, tamago yaki, *palta* en gajos y sobre ella colocar la media alga con *arroz*. Debe quedar el *arroz* por abajo y el alga por afuera.
- Luego de relleno, colocamos la *centolla* reservada, el cream cheese en bastones y juliana de mango a gusto.
- Cortar en 8 bocados y servir con *wasabi*, salsa de soja y salsa *maracuyá*.

Salsa

- En una olla colocar la pulpa de *maracuyá* con la cantidad de azúcar deseada y llevar a reducción.
- Una vez que esté a punto, reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/roll-arco-iris