

Roll clásico

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Semillas de sésamo tostadas: Cantidad necesaria

Queso Crema: A gusto

Alga Kombu: 15 g

Arroz grano largo: 1 Taza

Agua: Cantidad necesaria

Palta: 1 Unidad

Salmón rosado: 200 g

Aderezo

Vinagre: 1 Taza

Azúcar: 3/4 Taza

Sal: 1 cdas.

Preparación de la Receta

- Retire las espinas y la piel del *salmón*.
- Lave el *arroz* con agua fría hasta que ésta salga transparente.
- En una olla hierva el *arroz* a partir de agua fría junto con el alga, una vez que rompa el hervor tape y cocine durante 14 minutos aproximadamente.

Aderezo

- En una olla mezcle todos los ingredientes y lleve a hervor.
- Disuelva el azúcar y la sal.
- Retire del fuego y lleve a la heladera 4 horas aproximadamente

Armado

- Coloque el *arroz* dentro de la sushina y deje reposar.
- Condimente con el aderezo y cubra con un paño.

- Coloque el alga sobre un sudare forrado en papel film.
- Distribuya por encima el *arroz* de ½ cm de espesor y espolvoree con las semillas de *sésamo*.
- De vuelta y coloque sobre el alga el *salmón*, la *palta* y el queso *crema* en línea.
- Luego enrolle y presione.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/roll-clasico>