

# 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>