

Roll crocante de vieiras en salsa de uvas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Brotes de rabanito: 1 Taza

Tomates secos: 100 grs.

Cebolla Colorada: 1 Unidad

Cilantro Picado: 2 cdas.

Salsa de soja: 1/4 Taza

Jugo de Limón: 1 Taza

Vieiras: 500 g

Sal y Pimienta: A gusto

Arroz aderezado de sushi: 300 g

Alga nori: 1 Hoja

Salsa

Jugo de Limón: 1/4 Taza

Uvas verdes: 500 g

Aceite Neutro: 1 cda.

Azucar: 1 cda.

Sal: Una pizca

Manteca: 1 cda.

Varios

Caviar rojo: A gusto

Mayonesa de wasabi: A gusto

Preparación de la Receta

- Retire el coral de las vieiras.
- Coloque en un bowl las vieiras junto con el *jugo de limón*, la salsa de soja, pimienta y *cilantro* picado, mezcle y deje *marinar* durante 10 minutos aproximadamente. Luego escúrralas sobre papel absorbente.
- Pele la *cebolla* colorada y corte bien fina en pluma.
- Corte los tomates secos en finas tiras.

Salsa

- Pele las uvas y retire las semillas.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite neutro saltee las uvas, sazone con una pizca de sal y cocine a fuego mínimo.
- Luego incorpore el *jugo de limón* y deje reducir.
- Cuando comience a espesar agregue el azúcar y una vez que caramelice retire del fuego.
- Procese y cuele la salsa. Viértala en una sartén y deje reducir nuevamente a fuego lento.

Armado

- En una sartén caliente con aceite neutro saltee las vieiras unos minutos, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Corte el alga nori en dos partes iguales.
- Extienda una esterilla forrada en papel film, sobre la mitad de la esterilla acomode media alga, luego cubra con una fina capa de *arroz* aderezado bien parejo, de vuelta quedando el alga hacia arriba, cubra el alga con brotes de rabanito, *cebolla* colorada, las vieiras una al lado de otra formando una fila y los tomates secos, luego enrolle con la ayuda de la esterilla mientras presiona suavemente. Retire luego la esterilla.
- En una sartén caliente con aceite neutro selle el roll hasta *dorar* todas sus caras. Retire y corte en porciones.

Presentación

- Sirva la salsa en una salsera y decore con *cilantro* picado.
- Sirva las porciones de roll en un plato y decore con *mayonesa* de *wasabi* y caviar rojo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/roll-crocante-de-vieiras-en-salsa-de-uvas>