

# Roll Cuatro Estaciones

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Salsa de soja:** 50 cc

**Huevas de salmón:** c/n

**Jengibre rallado:** c/n

**Omelette japonés de huevo:** 1 Unidad

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

**Salsa agridulce:** c/n

**Wasabi:** c/n

**Atún rojo:** 300 grs

**Alga nori:** 1 Unidad

**Mayonesa:** 1 cda

**Pepino canadiense:** 1 Unidad

**Yuzu:** 25 cc

**Sriracha:** c/n

## Preparación de la Receta

- Cortar la lámina de omelette o creppe japonesa de *huevo* del tamaño de un alga nori y colocar sobre una esterilla de sushi forrada en papel film.
- En un bol mezclar salsa de soja, yuzu, *jengibre* rallado y colocar en un bol pequeño.
- Agregar *cebolla* de verdeo fileteada muy fina y *wasabi*, reservar.
- En otro bol mezclar *mayonesa* y *sriracha* y colocar en una manga.
- Cortar el *atún* en un bastón de 3 cm de ancho, 2 cm de alto y 9 cm de largo
- Reservar.
- Cortar el pepino en un trozo de 9 cm y luego en 4 cuartos todos iguales por 9 cm de largo.
- Sobre una esterilla con papel film colocar media alga y sobre uno de los extremos colocar 2 cuartos de los pepinos cortados, en el medio un bastón de *atún*, luego por encima de ella colocar los 2 cuartos restante de pepinos, formando un cuadrado perfecto.
- Enrollar nuestro roll pegando los extremos con granos de *arroz*.
- Colocar el roll sobre la lámina de *huevo* reservada y cortarlo del mismo tamaño del roll.
- Enrollar bien y pegar el último borde con una pizca de *mayonesa*.
- Cortar en 4 rodajas exactas y presentar.

## Presentación

- Sobre un plato colocar unas líneas de salsa agridulce, en el centro los 4 trozos de roll formando un cuadrado.

- Terminar con puntitos de salsa picante sobre el plato, *perejil* crespo y huevas de *salmón*.
- Servir con la salsa.

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