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