

# Roll de lasagna de atún y lenguado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Papel de arroz:** 1 Unidad

**Miso:** 3 cdas.

**Togarashi (chile en polvo japonés):** 1 cdita.

**Lenguado:** 1 Unidad

**Salmón ahumado:** 100 grs.

**Jengibre:** 1 cda.

**Jugo De Lima:** 1 Unidad

**Mirin:** 1 cda.

**Aceite de Sésamo:** Cantidad necesaria

**Alga nori:** 1 Unidad

**Atún rojo:** 200 grs.

## Preparación de la Receta

### Roll de lasagna de atún y lenguado

- Filetear el lenguado.
- Cortar laminas finas de 3mm y a partir de ahí rectángulos de 2x10cm.
- Cortar el **atún** y el *salmón* ahumado de igual manera.
- Armar 4 lasagnas intercalando los pescados.
- Cortar el alga nori a la mitad.
- Colocar las capas en un borde intercalando las caras.
- Mojar un extremo del alga y cerrar con la ayuda del makisu.
- Envolver el roll con un papel de *arroz* hidratado.

### Para la salsa

- Mezclar el *miso*, *jengibre*, *jugo* de lima, *ciboulette*, *togarashi*, *aceite* de sésamo y *mirin*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/roll-de-lasagna-de-atun-y-lenguado>