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