

Roll de omelettes de langostinos y vegetales al wok

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Azúcar: Cantidad necesaria

Shitake fresco: 100 grs.

Brotes varios: Cantidad necesaria

Zanahorias: 2 Unidades

Cebolla de verdeo: 100 grs.

Tonkatsu: 50 cc

Chausas: 100 grs.

Salsa de soja: 50 cc

Huevos: 4 Unidades

Perejil Crespo: A gusto

Langostinos crudos: 8 Unidades

Brotes de soja: 100 grs.

Pimienta Negra: A gusto

Alga nori: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Roll de omelettes de langostinos y vegetales al wok

- Cortar láminas de *lomo* y reservar.
- Cortar la *cebolla* al *bies*.
- En un wok, *saltear* las cebollas y las chausas por unos minutos.
- Agregar la *cebolla* de verdeo y los brotes de soja.
- Procesar los **langostinos** y mezclar con los huevos, sal y pimienta.
- Incorporar esta mezcla al salteado anterior.
- Mezclar y cocinar en una sartén cuadrada.
- Retirar el omelette semi *cocido* y colocar sobre la esterilla.
- Armar un roll y envolver en papel film.
- Dejar reposar para que se termine la cocción con la temperatura residual.
- Por último, tomar el roll de *langostinos* y cortar.
- Decorar con salsa tonkatsu y brotes.