

Roll de salmón relleno con langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ingredientes

Crema: 50 cc

Mirin: 50 cc

Pimienta: Cantidad necesaria

Mango: 1 Unidad

Sal: Cantidad necesaria

Nira: 1 Paquete

Langostinos: 6 Unidades

Lomo de salmón: 1 Unidad

Lomo de atún: 1 Unidad

Jugo De Lima: 2 Unidades

Nabo: 1 Unidad

Papel film: Cantidad necesaria

Clara de huevo: 1 Unidad

Alga wakame: 50 grs.

Preparación de la Receta

Roll de salmón relleno con langostinos

- Limpiar los **langostinos**.
- Procesar con 1 clara de *huevo*, sal y pimienta.
- Enrollar en papel film formando un cilindro y cerrar las puntas.
- Cocinar al vapor por 6 minutos.
- Retirar la piel del **salmón**.
- Cortar láminas finas y enrollar junto al langostino.
- Cortar una lamina de *atún* y el *nabo* en juliana.
- Armar un roll con el mango cortado en juliana, el *nabo* y el wakame, el alga y el nira.

Salsa

- Mezclar *crema*, sal y pimienta, *jugo* de lima y *mirin*.
- Acompañar con brotes y wakame.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/roll-de-salmon-relleno-con-langostinos>