

Roll de sashimi y roll de peino con atún

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arroz

Mirin: 200 cc

Arroz: 1 k

Vinagre de Arroz: 100 cc

Agua: Cantidad necesaria

Sal: 15 grs.

Sake: 15 cc

Flor de calamar

Alga nori: 1 Unidad

Calamar limpio: 1 Unidad

Arroz Shari: 100 grs.

Ikura: 1 cda.

Roll

Pepino: 1 Unidad

Arroz Shari: 150 grs.

Alga nori: 1 Unidad

Atún rojo: 100 grs.

Salsa

Agua: Cantidad necesaria

Wasabi: 1 cda.

Mayonesa: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Roll de sashimi de calamar y roll de peino con atún

Arroz

- Lavar 8 veces el *arroz*.
- Cocinar a fuego fuerte por 11 minutos, en una olla tapada, con la misma cantidad de agua en volumen y 11 minutos a fuego mínimo.
- Pasar a una placa de plástico.
- Aderezar con la mezcla de *mirin*, *sake*, *vinagre de arroz* y sal.
- Ir mezclando y abanicando hasta enfriar.
- Dejar enfriar por 3 hs.

Roll

- Cortar el alga nori al medio, el pepino y el **atún** en bastones.
- Disponerlos a lo ancho del alga y cerrar con la ayuda del makisu.

Flor de calamar

- Para la flor de calamar

- Cortar tiras de *calamar* de 8cm por 5mm.
- Cortar tiras de alga de 3 cm
- De ancho.
- Hacer un cilindro de 4cm con el *arroz* y cubrir el lado exterior del alga.

Salsa

- Hidratar el *wasabi* con el agua y mezclar con el agua.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/roll-de-sashimi-y-roll-de-peino-con-atun>