Roll de tempura de salmón con salsa de chiles toreados

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ingredientes

Lomo de salmón: 1 Unidad
Alcachofa: 1 Unidad
Agua helada: Cantidad necesaria
Harina: 300 grs.
Cilantro: 1 cda.
Arroz Shari: 100 grs.
Palta: 1 Unidad
Sal: A gusto
Salsa de soja: 30 cc
Chiles salteados: 2 Unidades
Caviar: 1 cda.
Alga nori: 1 Unidad
Yuzu: 50 cc
Fecula De Maiz: 1 cda.

Preparación de la Receta

Roll de tempura de salmón con salsa de chiles toreados

- Retirar la piel del **salmón** y cortar en bastones.
- Reservar.
- Hacer una masa de **tempura** con la *harina*, la fécula, la sal y el agua ; reservar.
- Pasar los bastones de *salmón* por *harina* y luego por la masa de *tempura*, freír y reservar.
- Hervir la *alcachofa*.
- Cortar bastones de *alcachofa* y de *palta*.
- Cortar el alga nori al medio, colocar encima del makisu, distribuir el *arroz* por encima del alga.
- Sumar caviar y los bastones previamente cortados, más el *salmón tempura*.

Salsa

- Mezclar en un bol el *jugo* de yuzu, el *cilantro*, la salsa de soja y los chiles salteados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/roll-de-tempura-de-salmon-con-salsa-de-chiles-toreados