Roll Frito de Bulgogui y Morcilla

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Aceite para freir: c/n
Arroz de sushi aderezado: 300 Gramos
Dientes de ajo: 2 Unidades
Harina: c/n
Láminas finas de ternera: 200 Gramos
Panko: c/n
Sweet chili sauce de membrillo: c/n
Vino Blanco: 50 c.c.
Alga nori: c/n
Cebolla en pluma: 1 unidad
Huevo: c/n
Jengibre Picado: 1 cdta
Morcillas: 2 Unidades
Salsa de soja: 60 c.c.
Azucar: 2 cda.

Preparación de la Receta

Arroz de sushi

- Cocinar una parte de *arroz* y una parte de agua luego aderezado con un dressing hecho con 3 partes de *vinagre*, 2 partes de azúcar y ½ parte de sal.

Relleno

- En un bowl mezclar las finas láminas de carne, *ajo* picado, *jengibre* picado, *cebolla* en pluma, azúcar, vino blanco, salsa de soja y dejar *marinar* en frío por 15 minutos.
- *Saltear* en sartén caliente con aceite en 2 tandas para que la carne se dore y caramelice un poco.
- Agregar a la sartén con la carne las morcillas peladas y en cubos de 1 x 1.
- Mezclar sobre el calor hasta que la **morcilla** se funda y llevar a un bowl.

Armado

- Sobre media lámina de alga nori (del lado rugoso) agregar el *arroz* de sushi presionando y dejando 1 cm del borde superior libre.

- Agregar una porción de relleno de carne y *morcilla* en la parte inferior del *arroz* dejando 1 cm libre en el borde.
- Arrollar desde abajo hacia arriba juntando el *arroz* de la parte inferior y superior para cerrar.
- Repetir la operación para armar los rolls restantes.
- Pasar los rolls por *harina* incluido los bordes laterales y luego por *huevo* batido.
- *Rebozar* con *panko* y freír en aceite caliente por 2 minutos hasta *dorar* levemente y que queden crocantes.
- Cortar en 8 bocados cada roll y rociar con sweet chilli sauce de membrillo.
- Terminar con *cebolla* de verdeo (verde) fileteada por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/roll-frito-de-bulgogui-y-morcilla