

Roll Mediterráneo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite para freír: c/n

Arroz aderezado de sushi: 300 grs

Huevos: 2 Unidades

Tomates secos: 10 Unidades

Jamón crudo serrano: 100 grs

Panko: 200 grs

Rúcula: 50 grs

Alcaparras: c/n

Brotes verdes: c/n

Albahaca: 10 Hojas

Harina: 100 grs

Alga nori: 1 Unidad

Queso mozzarella: 250 grs

Salsa

Albahaca: 100 grs

Mirin: 20 cc

Sal y Pimienta: c/n

Espinacas: 200 grs

Aceite De Oliva: 20 cc

Preparación de la Receta

- Cortar la mozzarella en bastones de 9 cm.
- Pasar por *harina*, luego por *huevo* batido y por *panko*.
- Freír en aceite caliente por 1 minuto y reservar.

Salsa

- Procesar *espinaca*, *albahaca*, aceite de oliva, *mirin* y condimentar con sal y pimienta, Reservar.

Armado

- Sobre una esterilla envuelta en film colocar la mitad de un alga nori y encima incorporar *arroz* de sushi en toda su superficie.
- Colocar arriba del *arroz*, láminas finas de *jamón* crudo y dar vuelta para que quede el *jamón* sobre la esterilla y el nori hacia arriba.
- En el centro del alga colocar *rúcula*, el queso mozzarella apanado, los tomates secos hidratados, las hojas de *albahaca* y enrollar.
- Cortar el roll en 8 bocados.
- Decorar con *alcaparras*, brotes de hojas verdes y servir con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/roll-mediterraneo>