# Roll Mediterráneo

Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

**Aceite para freir**: 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 muzzarella**: 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 mozarella 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 mozarella 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**