

## Rolls de akusai

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

**Akusai:** 6 Hojas

**Semillas de sésamo blanco:** 1 cda.

**Semillas de sésamo negras:** 1 cda.

**Semillas de sésamo integral:** 1 cda.

### Relleno

**Aceite de Sésamo:** 1/2 cdita.

**Chile:** 1/2 Cantidad necesaria

**Castañas:** Cantidad deseada

**Hongos de oreja:** 2 Unidades

**Salsa De Pescado:** 1 cdita.

**Coriandro:** 1 cda.

**Ajo:** 2 Dientes

**Jengibre:** 3 Rodajas

**Muslos de Pollo:** 2 Unidades

### Preparación de la Receta

- Realice un corte en v en la basa de las hojas de akusai.
- Encime las hojas una para cada lado.
- Cocine el vapor.
- Retire y coloque en un baño maría inverso.
- Coloque sobre un paño y seque.

### Relleno

- Retire el *hueso* de los muslos y troce.
- Pele el *ajo* y corte por la mitad.
- Hidrate los *hongos* en agua y corte en cubitos pequeños.
- Retire las semillas del *chile*.
- Coloque dentro de la procesadora los muslos junto con el *ajo*, el *chile*, el *jengibre*, el coriandro el aceite de *sésamo*, la salsa de pescado y procese
- Añada los *hongos* y mezcle.

## Armado

- Coloque las hojas de akusai sobre la tabla y retire el resto de tallo.
- Coloque relleno sobre cada hoja y envuelva.
- Forre la base de la vaporera con hojas de akusai o papel *manteca*.
- Cocine durante 15 minutos
- En una sartén caliente, tueste las semillas de *sésamo*.

## Presentación

- Sirva directamente sobre la vaporera y espolvoree con las semillas de *sésamo* tostadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/rolls-de-akusai>