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