# Rolls de Algas Nori



Tiempo de preparación: 120 Min

## Ingredientes

**Hongos shiitake hidratados**: 50 Gramos
**Palta**: 1 unidad
**Planchas de alga nori**: 2 Unidades
**Zanahoria en juliana gruesa**: c/n
**Mango**: 1 unidad
**Pepino fresco en juliana**: c/n
**Trigo sarraceno cocido**: 300 Gramos

### Cream cheese de tofu

**Agar agar**: 10 Gramos
**Ciboulette**: c/n
**Sal**: c/n
**Leche de almendras**: 200 c.c.
**Tofu semiduro**: 400 Gramos

### Pickles

**Azúcar integral**: 300 Gramos
**Cúmel**: 1 cdta
**Apio**: 2 Ramas
**Pepino**: 1 unidad
**Semillas De Mostaza**: 1 cdta
**Vinagre de Vino Blanco**: 300 c.c.
**Zapallito**: 1 unidad
**Cebolla Morada**: 1 unidad
**Granos de pimienta**: 1 cdta
**Nabo**: 1/4 unidad
**Sal**: c/n
**Semillas de hinojo**: 1 cdta
**Zanahoria**: 1 unidad
**Zuchini**: 1 unidad

### Salsa de palta

**Aceite de coco**: 1 cda
**Ajo picado**: 1 unidad
**Cebolla de verdeo picada**: 20 Gramos
**Cilantro**: 1 cda
**Miel**: 1 cda
**Sal**: c/n
**Aceite de Sésamo**: c/n
**Cebolla picada**: 20 Gramos
**Cebolla colorada picada**: 20 Gramos
**Leche de castañas de cajú**: 500 c.c.
**Palta**: 1 unidad

# Preparación de la Receta

## Crema de tofu

- Licuar *tofu*, leche de almendras hasta tener una preparación lisa.
- Llevar a fuego hasta que hierva y agregar *agar agar* previamente hidratado con leche de almendras.
- *Hervir* por 3 minutos, añadir sal, *ciboulette* picada y llevar a un recipiente rectangular chico fon papel film en la base y sus lados.
- Llevar a frío hasta que endurezca.

## Salsa de palpa

- Licuar *palta*, leche de castañas, *cebolla* blanca, miel, *cilantro*, aceite de coco, aceite de *sésamo*, *ajo* y sal hasta que la preparación quede lisa y homogénea
- Colocar en un bowl y terminar con la *cebolla* de verdeo y la *cebolla* colorada.

## Pickles

- Laminar bien fino con mandolina todos los vegetales, colocar en un colador sobre un bowl
- Rociar con sal y dejar reposar por espacio de 2 horas
- Retirar y colocarlos en un recipiente.
- Agregar la mezcla de *vinagre* y azúcar previamente disuelta y las semillas de *mostaza*, los granos de pimienta, las semillas de *hinojo* y el cumel.
- Dejar *marinar* por 2 horas.

## Armado

- Tomar las planchas de alga nori y colocar parte del trigo sarraceno previamente procesado con sal para lograr una liga
- Agregar *zanahoria* en juliana, *palta* en gajos, mango en tiras, pepino y los *hongos* shiitake fileteados.
- Por último agregarle unos bastones de queso *crema* de *tofu* y cerrar como un sushi roll tradicional.
- Cortar el roll en 8 unidades
- Servir en un plato y acompañar de los *pickles* y la salsa de *palta*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/rolls-de-algas-nori**