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