Rolls de tempura de centolla

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz avinagrado

Sal Marina: 2 cdita.
Agua: 2 Tazas
Azucar: 10 grs.
Mostaza inglesa: 2 cda.
Salsa de soja: Cantidad deseada
Wasabi: 1 cda.
Kumbu: 10 cm
Mirin: 25 cc
Vinagre de Alcohol: 1 Copa
Arroz fortuna: 2 Tazas
Alga nori: 1 Paquete
Vinagre de jerez: 1 Taza

Relleno

Katsuobushi (bonito seco ahumado): 1 cda.
Palta: 1 Unidad
Pepino Japonés: 1 Unidad
Verdeo japonés: 2 Unidades
Jengibre: 1 cda.

Tempura de centolla

Harina De Arroz: 150 grs.
Huevo: 1 Unidad
Agua frìa: Cantidad necesaria
Patas de centolla: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Lave el *arroz* y deje reposar por 10 min.
- En una *cacerola* gruesa coloque el *arroz* con el agua, tape la olla y cocine a fuego máximo por 5 minutos, luego a fuego mínimo por 15, retire del fuego y deje reposar por 10 minutos

- Tapado todo el tiempo.
- En una *cacerola* coloque a disolver el *vinagre* blanco, el *vinagre* de jerez, la sal, alga kombu, el azúcar y el *mirin*.
- Mezcle 150ml del *vinagre* con el *arroz* caliente y remueva sin aplastar hasta que enfrie.
- Cubra con un lienzo y reserve.

Tempura de centolla

- En el agua fria mezcle el *huevo*.
- En un bowl coloque la *harina* de *arroz* y agregue de a poco el agua fría con el *huevo* batido, hasta lograr una pasta bastante líquida.
- Pase las patas de **centolla** por *harina* y luego por la mezcla.
- En una olla con abundante aceite caliente fría las patas de *centolla*.
- Retire sobre papel absorbente.

Relleno

- Corte el verdeo japonés en tiras finas.
- Corte el kiuri o pepino japonés al medio, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Corte la *palta* al medio y en tiras finas.
- Ralle el *jengibre*.

Armado

- Coloque el alga nori sobre una esterilla de madera y cubra con el *arroz* avinagrado, ayudándose con agua.
- En el centro coloque la *palta*, el verdeo japonés, el katsuo bushi o *bonito* seco ahumado, el *jugo* del *jengibre* rallado, el kiuri o pepino japonés, y la **tempura** de *centolla*.
- Cierre enrollando con la ayuda de la esterilla con el pulgar atrás y el relleno centrado
- De una vuelta y apriete bien el roll.
- Corte el roll en 8 porciones.

Presentación

- En un plato acomode los roll, acompañe con *wasabi*, *mostaza* inglesa y salsa de soja.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rolls-de-tempura-de-centolla