

# Shari y Temaki Sushi

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Shari

**Sake:** 1 cda.

**Agua:** Cantidad necesaria

**Sal:** 1 cda.

**Mirin:** 140 cc

**Arroz doble carolina fortuna 00000:** 1 k

**Vinagre de Arroz:** 200 cc

### Temaki Sushi

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Salmón:** 200 grs.

**Huevas de pez volador:** 1 cda.

**Arroz Shari:** 200 grs.

**Palta:** 1 Unidad

**Alga nori:** 5 Unidades

**Espárragos blanqueados:** 4 Unidades

**Perejil Crespo:** Cantidad necesaria

**Salsa de soja:** 50 cc

**Salsa Teriyaki:** 50 cc

**Queso Filadelfia:** 50 grs.

**Pepino Japonés:** 1 Unidad

**Wasabi:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

### Shari y Temaki Sushi

#### Shari

- Colocar el *arroz* en una olla y lavarlo 8 veces con agua fría.
- Cuando el agua este limpia, escurrir bien.
- Agregar agua a 2, 5cm por encima del nivel del *arroz*.
- Llevar a fuego máximo tapado 11 minutos y bajar el fuego 11 minutos más.

- Apagar y dejar reposar 5 minutos.

## Temaki Sushi

- Tomar un alga y cortar al medio.
- Colocar de forma apaisada.
- Colocar 1/3 de *arroz shari*, con un espesor de 4mm.
- Luego, un bastón de *salmón* con una tira de pepino, un bastón de *palta*.
- Cerrar girando en forma de abanico, y servir junto a las huevas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/shari-y-temaki-sushi>