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 11minutos más.

- Apagar y dejar reposar 5minutos.

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