

Shikai maki

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Perejil Crespo: A gusto

Mayonesa: A gusto

Arroz de sushi: 500 g

Alga nori: 2 Hoja

Tamago yaki (Omelettes de huevo)

Sal: A gusto

Huevos: 8 Unidades

Azucar: 2 1/2 cdas.

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Pisco: 1 cdas.

Preparación de la Receta

Tamago yaki (Omelettes de huevo)

- Coloque los huevos en un recipiente junto con el azúcar, sal y el pisco, bata hasta lograr que quede homogénea, luego cuele.
- Lleve una sartén cuadrada a fuego mínimo con una pizca de aceite neutro, una vez caliente retire el excedente de aceite con papel absorbente, luego vierta una parte del batido de *huevo* y en cuando comience a cocinarse pliegue en tres partes, primero un pliegue, deje cocinar unos 20 segundos y luego doble el segundo pliegue, cocine durante 20 segundos mas y de vuelta el omelette, cocine 30 segundos y retire
- Coloque nuevamente una parte del *huevo* del mismo espesor que el anterior, sobre una de los extremos acomode el omelette ya *cocido*, cocine 20 segundos y pliegue una vez, cocine 20 segundos mas y pliegue por segunda vez
- Cada vez que pliegue el *huevo* tiene que estar babe para que se peguen las capas
- Una vez *cocido* el centro del omelette cocine los bordes.
- Lleve otra sartén, esta vez redonda, a fuego mínimo con una pizca de aceite neutro, una vez caliente retire el excedente de aceite con papel absorbente, luego vierta una parte del mismo batido de *huevo*, tape la sartén y retire del fuego, deje reposar durante 10 minutos
- Retire y deje enfriar.

Armado

- Superponga los bordes de dos esterillas y luego forre con papel film.
- Corte una hoja de alga nori en 2 partes iguales y del mismo modo que con las esterillas superponga uno de los bordes uniéndolas con una pizca de *arroz* para que se peguen, luego coloque el alga sobre la esterilla a lo largo.
- Cubra casi toda el alga con *arroz* logrando un espesor de 4mm, luego con la ayuda de la esterilla enrolle formando el roll, pegue con *arroz* el borde del alga
- Corte el roll al medio a lo largo en 4 partes iguales.
- Corte el omelette *redondo* en tiras de la misma medida que el alga.
- Corte el omelette cuadrado en bastones de 2 ½ cm de ancho y del mismo largo que el roll.
- Sobre la misma esterilla coloque la tira de *huevo* y cubra con una fina capa de *mayonesa*, encima acomode dos tiras que corto anteriormente del roll, luego coloque encima 2 tiras de *huevo* y por ultimo las 2 tiras restante del roll de *arroz*, con la ayuda de la esterilla enrolle quedando un roll cuadrado.
- Corte en 4 porciones iguales.

Presensación

- Sirva en un plato el Shikai maki y decore con hojas de *perejil* crespo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/shikai-maki>