Spice salmón tempura rolls

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esparragos: 100 g
Queso Philadelphia: 100 g
Arroz aderezado de sushi: 500 g
Chile jalapeño: 2 Unidad
Alga nori: 2 Hoja
Tomates secos: 1 Taza
Pickles de jengibre: A gusto
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Salmón rosado fresco: 500 g

Masa de tempura

Sal: A gusto
Agua helada: Cantidad necesaria
Almidón de Maíz: 1 cda.
Harina 0000: 300 grs.

Salsa

Salsa de soja: 2 cdas.
Cilantro Picado: A gusto
Pasta de chile chino: 1 cda
Jugo De Lima: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- Hidrate en agua los tomates secos, luego escurra y seque con papel absorbente
- Corte los tomates en juliana.
- Corte el **salmón** en bastones de 1cm de ancho por 8cm de largo.
- Corte los chiles al medio y escurra sobre papel absorbente, luego corte en juliana.
- Pele y blanquee los espárragos, luego ábralos al medio.
- Pique los *pickles*.
- Corte el queso de igual forma que el *salmón*.

Masa de tempura

- Coloque en un recipiente la *harina* junto con el almidón de maíz y sal, mezcle y agregue el agua helada, mezcle nuevamente
- La consistencia que hay que lograr es una masa tipo *crepe* pero un poco mas espesa.

Salsa

- Mezcle en un recipiente todos los ingredientes.

Armado

- Envuelva una esterilla con papel film, sobre esta disponga ½ hoja de alga nori y sobre el alga extienda una capa de 6mm de espesor de *arroz* dejándolo perfectamente parejo
- De vuelta quedando el alga hacia arriba y disponga sobre esta un bastón de queso, *chile* jalapeño, un bastón de *salmón*, un *espárrago*, *pickles* y tomates secos, enrolle con la ayuda de la esterilla hasta formar el roll.
- Pase el roll por *harina* y luego por la masa de **tempura**.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría el roll hasta dorarlo, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Corte los rolls en bocados.

Presentación

- Sirva los bocados de rolls en una fuente y acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/spice-salmon-tempura-rolls