

Sunomono

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de Sésamo: c/n Azucar: 1 cda

Fideos de arroz: 50 grs Tubo de Calamar: 1 Unidad

Langostinos: 2 Unidades Sake: 50 cc

Vinagre: 50 cc

Preparación de la Receta

- En un recipiente colocar *vinagre* de *arroz*, azúcar, aceite de *sésamo*, *sake*, mezclar y reservar.
- Blanquear langostinos con cáscara, luego pelar y abrir en forma de mariposa.
- Tomar un tubo de *calamar* cortar en una cuadrícula, *blanquear* unos 10 segundos y cortar la cocción en agua helada.
- Cortar en juliana.
- Blanquear los fideos de arroz, colocar todo en una vajilla pequeña y servir con la salsa.
- Decorar con un poco de semillas de sésamo.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/sunomono