SUSHI

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Arroz grano corto: 2 Tazas
Agua: 2 1/2 Tazas
Azúcar: 2 Cucharadas
Vinagre de Arroz:
Alga nori:

para los rellenos

Huevos: 2
Salsa de soja: 1 Cucharada
Palta:
Mango:
Pepino:
Kanikama:
Langostinos:
Queso Crema:

Preparación de la Receta

- Lavar el *arroz* varias veces y cocinar a fuego bajo
- Mezclar el *vinagre*, el azúcar y la sal
- Agregar al *arroz* caliente recién salido y mezclar con cuidado
- Dejar entibiar.
- Cortar el langostino y el *kanikama* en tiras y realizar lo mismo con la *palta*, el pepino y el mango
- Colocar una hoja de alga nori sobre la esterilla, extender una capa de *arroz*, y rellenar con cada ingrediente dejando un borde para pegar arriba
- Sellar con un poco de agua
- Corta el rollo en 8 piezas.
- Agregar aceite de *sésamo* por encima.

Consulta la receta original en
https://onlinebiblelearning.org/recetas/sushi-2