

# SUSHI

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Arroz grano corto:** 2 Tazas

**Azúcar:** 2 Cucharadas

**Alga nori:**

**Agua:** 2 1/2 Tazas

**Vinagre de Arroz:**

### para los rellenos

**Huevos:** 2

**Salsa de soja:** 1 Cucharada

**Mango:**

**Kanikama:**

**Queso Crema:**

**Palta:**

**Pepino:**

**Langostinos:**

## 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://elgourmet.com/recetas/sushi-2>