Sushi

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Wasabi: 50 g
Chernia, filete: 1 Unidad
Alga nori: 1 Paquete
Besugo, filet: 1
Pepino Japonés: 1 k
Arroz doble carolina 0000: 500 g
Agua: Cantidad necesaria
Salmón rosado: 150 g

Preparación de la Receta

- Elimine la piel del *besugo*, la chernia y del *salmón*.
- Deseche la parte central del *salmón*.
- Cocine el *arroz*.
- Corte el *salmón*, el *besugo* y la chernia en tiras pequeñas y finas.
- Diluya el *wasabi* con agua.
- Tome una porción de *arroz*, un trocito de *salmón*, *besugo* o chernia untado con *wasabi*, apriete con la mano para darle la forma.
- Corte el pepino en tiras pequeñas.
- Extienda el alga en el sudare, encima el *arroz*, en el centro una lámina de *salmón* y encima el pepino
- Enrolle con la ayuda del sudare.
- Corte en rebanadas.

Presentación

- Sirva en una fuente acompañe con el *wasabi*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sushi-6