

Sushi Cake

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Jugo de Limón: 1 Unidad

Menta: 5 Hojas

Salmón rosado: 300 g

Langostinos limpios: 10 Unidades

Ricota: 5 cdas.

Lenguado: 1 Filete

Aderezo

Sake: 1 cda.

Sal: A gusto

Vinagre de Arroz: 1/2 Taza

Azucar: 3/4 Taza

Arroz de sushi

Arroz Doble Carolina: 1 Tazas

Varios

Palta: 1/2 Unidad

Caviar de salmón: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Tome un *palillo* y atravesese el langostino a lo largo
- Repita el procedimiento con el resto.
- En un wok con abundante agua caliente, sal y *jugo de limón* cocine los *langostinos* durante 1 ½ minuto
- Retire el *palillo* en el momento y coloque en un bowl con agua helada.
- Abra los *langostinos* al medio y reserve.
- Retire la piel del filete de lenguado si es que la tiene.

- Corte luego en finas laminas, pero a lo ancho del filete, encime solo las puntas como formando una hilera de 30cm de largo, luego enrolle formando una rosa.
- Pique el *salmón* y colóquelo en un bowl junto con la *ricota* y la *menta* picada en el momento.

Aderezo

- Coloque en un bowl el *vinagre* de *arroz* junto con el azúcar, el *zake* y la sal
- Mezcle bien hasta disolver el azúcar.

Arroz de sushi

- Lave el *arroz* varias veces, hasta que el agua quede limpia, luego colóquelo en una olla con agua y cocine tapado a fuego máximo durante 10 minutos, una vez que se consuma el agua lleve el fuego a mínimo y cocine durante unos minutos mas.
- Apague el fuego y deje reposar durante 15 minutos aproximadamente.
- Vierta el *arroz* en una placa y con una espátula sepárelo, luego añada el aderezo, mezcle bien para que este penetre dentro del *arroz* y deje reposar durante 2 horas.

Armado

- Coloque sobre un plato un aro de repostería y dentro el *arroz* aderezado, solo 1cm de alto, aplaste suavemente con las manos húmedas y dejándolo bien parejo.
- Luego coloque encima el relleno del *salmón* y aplaste suavemente dejando bien parejo, nuevamente *arroz*, el mismo espesor
- Retire el aro.
- Coloque encima los *langostinos* uno al lado del otro, bien pegados en forma circular.
- Pele la *palta*, córtela al medio y luego en finas laminas
- Coloque en el centro de la torta en forma de abanico.
- En el centro coloque la rosa de lenguado y en la rosa una cucharada de caviar.

Presentación

- Sirva las porciones de la torta frías.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sushi-cake>