Sushi de atún y mango



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa de soja: A gusto
Wasabi: A gusto
Atún rojo: 500 grs.
Mango: 1 Unidad
Arroz cocido al vapor: 500 g

Preparación de la Receta

- Corte el **atún** en finas laminas
- Pele y corte el mango en finas láminas.

Armado

- Sobre una esterilla de bambú forrada en papel film, distribuya el *arroz* en forma pareja logrando un espesor de ½ cm.
- Acomode las láminas de *atún* formando una fila solo en el centro del *arroz*.
- Luego sobre el *atún* coloque unas laminas del mango.
- Cierre la esterilla en forma envolvente mientras presiona con las manos formando el roll
- Deje reposar durante 30 minutos.
- Presentación
- Retire la esterilla y corte el tubo de *arroz* formando los rolls.
- Sirva en una fuente, decore con wuasabi y acompañe con salsa de soja.
- Acompañe el sushi de *atún* y mango con un vino Riesling.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sushi-de-atun-y-mango