

Sushi latinoamericano

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevo batido: 1 Unidad Arroz de sushi aderezado: 1 Tazas

Alga nori: Cantidad necesaria Tomates secos: 2 Unidades
Papava: 1/2 Unidad Patas de centolla: 8 Unidades

Papaya: 1/2 Unidad Patas de centolla: 8 Unidades Palmitos: 8 Unidades

Palta: 1 Unidad

Salsa

Pasta de chile: 2 cdita.

Cilantro Picado: 1 cdita.

Mayonesa: 2 cdas.

Preparación de la Receta

• Pase la centolla por huevo batido y por pan rallado.

- Repita el procedimiento una vez.
- En un wok con aceite caliente fría la centolla.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Corte por la mitad la *palta*, pele y corte en laminas finas.
- Corte hojas de palmitos.
- Corte el alga nori por la mitad.
- Pele la papaya y corte en laminas.

Salsa

• Mezcle en un bowl la mayonesa junto con la pasta de chile y el cilantro.

Armado

- Coloque sobre una esterilla papel film y en el centro acomode las laminas de *palta*, encimadas hasta la mitad
- Coloque sobre una esterilla el alga nori, cubra con el arroz y encime sobre la palta del lado del arroz.
- Coloque sobre el alga la *papaya* y los tomates secos.
- Envuelva la centolla con una hoja de palmito Y coloque por encima.
- Enrolle y retire la esterilla.
- Retire las puntas y corte en rodajas.
- Quite el papel film.

Presentación

• Sirva el sushi en un plato y acompañe con la salsa en salsera individual

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