

Sushi latinoamericano

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevo batido: 1 Unidad

Alga nori: Cantidad necesaria

Papaya: 1/2 Unidad

Pan Rallado: 1 Taza

Palta: 1 Unidad

Arroz de sushi aderezado: 1 Tazas

Tomates secos: 2 Unidades

Patas de centolla: 8 Unidades

Palmitos: 8 Unidades

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 *palmite* 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>