elGourmet

Sushi party

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón: 200 grs.
Caviar negro: A gusto
Bonito: 200 g
Caviar rojo: A gusto
Lenguado: 200 g
Calamar: 1 Unidad
Pickles: 300 g
Langostinos cocidos: 6 Unidades
Arroz para sushi: 1 Taza
Wasabi: Cantidad necesaria
Hojas de cilantro: A gusto

Preparación de la Receta

- Pase a lo largo de los *langostinos* un *palillo* de brochette, para que no se doblen, y blanquee en una olla con agua caliente y sal durante 2 minutos aproximadamente, luego pase por agua helada.
- Retire los palillos y pélelos
- Abra los *langostinos* al medio y luego abra la carne al medio.
- Corte el trozo de *salmón* en finas láminas sin piel, luego corte en cuadrados de 5x5cm y retire las puntas en 45º, proceda de la misma forma con el *bonito*, el tubo de *calamar* y el lenguado.

Armado

- Tome pequeñas porciones del *arroz cocido* y forme bollitos.
- Corte un cuadrado de papel film y coloque sobre este una lámina de *salmón*, unte el centro con una pizca de *wasabi* y sobre este coloque un bollito de *arroz*, tome las puntas del film, y presione formando un bollito, luego enrosque las puntas del film
- Proceda del mismo modo con el *bonito*, el *calamar* y el lenguado.
- Retire el film suavemente y coloque los bollitos en una fuente

Presentación

- Decore los bollitos de calmar con hojas de *cilantro*.
- Tome los bollitos de *bonito*, realice una cruz superficial y rellene con caviar rojo.
- Proceda del mismo modo con los bollitos de *salmón* y rellene con caviar negro.
- Decore los bollitos de *langostinos* con *wasabi*.
- Acompañe con *pickles*.

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