

Sushi Roll al Teppanyaki con Chimichurri Oriental

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Algas Nori: c/n A gusto

Rúcula: 1 Atado

Jamón crudo: 10 Fetas

Pickle de Jengibre: c/n A gusto

Queso crema americano: 100 Gramos

Arroz de sushi (koshihikari): 500 Gramos

Lomo limpio: 500 Gramos

Palta: 1 unidad

Mayonesa de wasabi: c/n A gusto

Chimichurri Oriental

Sal: c/n A gusto

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Dientes de ajo picados: 2 Unidades

Aceite de Sésamo: c/n A gusto

Morrón picado: 100 Gramos

Vinagre de Arroz: c/n A gusto

Cebolla picada: 100 Gramos

Salsa de soja: c/n A gusto

Jalapeño picado: 1 unidad

Pimienta Negra: c/n A gusto

Condimento de Arroz

Mirin: 80 c.c.

Sal: 1 cda

Vinagre de Arroz: 80 c.c.

Marinada

Salsa de soja: c/n A gusto

Malbec: c/n A gusto

Ajo: c/n A gusto

Azucar: c/n A gusto

Cebolla de verdeo: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Mezclar malbec, salsa de soja, *cebolla* de verdeo picada, *ajo* y azúcar.
- Cortar el *lomo* en pequeños bifés y dejarlo marinando unos 15 minutos con la salsa. Lavar el *arroz* 8 veces con agua fría.
- Una vez que esté limpio, poner la misma cantidad de agua que de *arroz*, y llevar a fuego por 11 minutos hasta que se quede sin agua.
- Luego dejar 11 minutos más a fuego corona.
- *Aderezar* el *arroz* mezclando *vinagre*, *mirin*, y sal, hasta lograr una temperatura ambiente y luego llevar a la nevera por 1hs.
- Pasar la carne por un colador quitando la parte líquida y luego colocar en el *teppan yaki* (plancha) con una buena cantidad de aceite caliente.
- Cocinar hasta sellar, *cocción rápida*.
- Desgrasar con un poco de saque y sacarla a punto. Unir jalapeños, *morrón*, *cebolla* blanca, *ajo*, aceite de oliva, *vinagre* de *arroz*, gotas de aceite de *sésamo* tostado y sal.
- Agregar por último salsa de soja y pimienta negra. Tomar el alga *Nori* cortándola a la mitad, y colocarla sobre las esterillas.
- Armar un pequeño bollo de *arroz* y suavemente desgranarla sobre el alga.
- Darlo vuelta, sumar *rúcula*, queso *crema* tipo americano en manga, la carne, y luego cerrarlo de forma suave en forma de roll.
- Colocar *jamón* crudo por arriba, y por último cortar las piezas.
- Decorar con *gari*, salsa de *berenjena* asada, *mayonesa* de *wasabi*, y el *chimichurri*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sushi-roll-al-teppanyaki-con-chimichurri-oriental>