Sushi Roll al Teppanyaki con Chimichurri Oriental

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Algas Nori: c/n A gusto
Rúcula: 1 Atado
Jamòn crudo: 10 Fetas
Pickle de Jengibre: c/n A gusto
Queso crema americano: 100 Gramos
Arróz 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 bifes 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 liquida 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 ultimo 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 ultimo 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