Sushi roll con langostinos

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Leche: 80 cc
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Arroz de sushi marinado: 200 g
Sesamo blanco: Cantidad necesaria
Harina: 2 cdas.
Brotes de alfalfa: Cantidad necesaria
Wasabi: 1 cdita.
Huevo: 1 Unidad
Sésamo negro: Cantidad necesaria
Colas de langostinos crudos: 7 Unidades
Fecula De Maiz: 3 cdas.
Alga nori: 1 Hoja
Yogur natural: 4 cdas.

Preparación de la Receta

Para comenzar

hacemos peque&ntilde

- Os cortes en las colas de los **langostinos** crudos para que no se enrosquen en la cocción.
- Luego, batimos 1 *huevo* con la leche, la de fécula de maíz, la *harina* 000 y mezclamos suavemente.
- Pasamos los *langostinos* por la preparación y freímos en aceite vegetal.
- Con las manos húmedas tomar el *arroz* de sushi marinado y lo colocamos en forma de bola en una esterilla forrada con papel film.
- Aplastamos delicadamente hasta extender y formamos un rectángulo parejo en el centro de la esterilla.
- Sobre el *arroz* colocamos un trozo de alga nori 1 cm más angosto que la superficie del rectángulo de *arroz* y en el centro del alga incorporamos en línea 3 *langostinos* fritos.
- Enrollamos con la ayuda de la esterilla forrada logrando que los *langostinos* queden en el centro del roll.
- Luego, lo pasamos por semillas de *sésamo* blancas y negras y cortamos 10 bocados.

Para el armado

mezclamos 4 cucharadas de yogur natural, sal, 1 cucharada de t&eacute

- De *wasabi*, aderezamos el roll cortado y por encima agregamos brotes de alfalfa.
- Terminamos con juliana fina de pimientos, *cebolla* morada y salsa de soja.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sushi-roll-con-langostinos-19