Sushi rolls

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salmón: 1 Filete
Wasabi: Cantidad deseada
Pepino: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Langostinos: 50 Unidades
Plancha de alga: 2 Unidades
Sésamo tostado: Cantidad necesaria
Salsa de soja: Cantidad deseada
Palta: 1 Unidad

Bebida sugerida

Sake:

Relleno

Almendras: 50 g

Preparación de la Receta

- Deseche la parte cartilaginosa del filete de *salmón*.
- Corte a la mitad y a su vez en tiras largas de 20 cm aproximadamente.
- Lave el *arroz* hasta que el agua salga transparente.
- Lleve a una *cacerola* y cubra con agua una vez y media la cantidad de *arroz*.
- Cocine sobre fuego máximo 10 minutos y 5 minutos a fuego mínimo
- Deje reposar 5 minutos más.
- Corte el pepino en finas rodajas.
- Pele la *palta* y corte en gajos.
- Tome los sudares y cubra con un film.
- Con las manos húmedas tome una porción de *arroz* y desparrame sin aplastar con la yema de los dedos 1-2 cm de espesor y 10 cm de ancho.
- Marque los bordes con la ayuda del sudare y elimine los excesos.

- Corte una *plancha* de alga del mismo tamaño que la porción de *arroz* y acomódela encima.

- Opción 1

- En el centro coloque una tira de *salmón* y *palta* en el medio.

- Opción 2

- En el centro coloque tiras de pepino, los *langostinos* y gajos de *palta*.
- Enrolle tomando con la punta de los dedos el sudare, tire hacia adelante y haga presión, levante el sudare y termine de enrollar como si fuera un pionono.
- Saque el sudare.
- Muela el *sésamo* tostado y pase por toda la superficie del *arroz*.
- Corte en rebanadas.
- Presente en bandejas, acompañe con wassabi y salsa de soja.

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