

Tamago maki o date maki (omelette arrollado de huevo y langostino.)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sake: 1/2 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Azúcar: 1 cda.

Huevos: 6 Unidades

Langostinos: 10 Unidades

Alga nori: 1 Hoja

Preparación de la Receta

- Pele los *langostinos*, retire la vena del *lomo* y lave bien.
- En una procesadora coloque los *langostinos* limpios, los huevos, el azúcar, sake sal, pimienta y procese durante unos minutos hasta obtener una pasta bien homogénea.
- En una sartén caliente cuadrada grande, coloque toda la mezcla y por encima de ella el alga nori.
- Cocine durante 5 minutos a punto *babe*, retire y coloque sobre un makisu (esterilla de caña para preparar maki sushi) y enrolle.
- Deje reposar durante 10 minutos.
- Luego con un cuchillo filoso corte rodajas de 1 cm de ancho y sirva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tamago-maki-o-date-maki-omelette-arrollado-de-huevo-y-langostino>