elGourmet

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
Azucar: 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