

Temaki sushi

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Alga nori: 2 Unidades

Wasabi: Cantidad necesaria

Paltas: 1 Unidad

Kanikama: 4 Unidades

Arroz de sushi aderezado: Cantidad necesaria

Queso Crema: 300 g

Salmón: 300 g

Atún: 200 g

Acompañar con

Gari: Cantidad necesaria

Wasabi: Cantidad necesaria

Salsa de soja: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Tomar una media alga y colocar en forma apaisada (a lo ancho), y colocar en 1/3 de la superficie *arroz* de sushi hacia la derecha, con un espesor de 4 mm.
- Agregar 1 bastón de *kanikama*, uno de *salmón* con una tira pequeña de pepino, 1 bastón de *palta* de 5x5mm y 6 cm de largo, en el centro del *arroz* de sushi.
- cerrar girando en forma de un abanico, y servir con salsa de soja.
- Repetir la operación combinando los ingredientes.
- Servir con gari, *wasabi* y salsa de soja.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/temaki-sushi-2>