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
Salsa de soja: Cantidad necesaria
Wasabi: 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://onlinebiblelearning.org/recetas/temaki-sushi-2