

# Temaki sushi de huevas de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite Neutro:** Cantidad necesaria

**Huevas de merluza:** 300 g

**Huevos:** 8 Unidades

**Hojas de mostaza:** 1 Taza

**Palta:** 1 Unidad

**Huevas de salmón rosado:** 50 g

**Sal y pimienta verde:** A gusto

**Negui (Cebolla de verdeo blanca):** 200 g

**Arroz aderezado de sushi:** 200 g

**Alga nori:** 2 Hoja

## Mayonesa de palta con wasabi

**Aceite De Oliva:** 5 cdas.

**Mayonesa:** 4 cdas.

**Palta:** 1 Unidad

**Wasabi:** 1 cda.

## Varios

**Pepino:** 1 Unidad

**Nabo:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Pique el negui o *cebolla* de verdeo.
- Coloque los huevos en un bowl junto con el negui, sal y pimienta, luego bata hasta romper el ligue.
- Lleve una sartén al fuego y una vez caliente agregue el aceite neutro, luego retire el exceso con papel absorbente y vierta una parte del *huevo* para obtener un omelette fino, tape la sartén y cocine durante 3 minutos, retire del fuego y deje reposar durante unos minutos. Proceda del mismo modo con el resto del *huevo*.
- Sazone con sal y pimienta las huevas de merluza de ambos lados.
- En una sartén caliente con aceite neutro selle las huevas de merluza de ambos lados. Una vez frías corte en bastones.
- Corte el alga nori y los omelettes del mismo tamaño, 18 x 10, 5cm.

- Retire el *carozo* de la *palta* y córtela en finos gajos.

## Mayonesa de palta con wasabi

- Retire el *carozo* de la *palta*, quite las puntas y pélela, luego corte en trozos.
- Hidrate el *wasabi* con agua.
- Coloque en una procesadora la *palta* junto con el *wasabi* y la *mayonesa*, procese e incorpore de a poco el aceite de oliva, bata hasta emulsionar.

## Armado

- Sobre una esterilla de bambú coloque un omelette, encima acomode el alga nori, cubra la mitad del alga con una fina capa de *arroz* aderezado, luego disponga sobre el *arroz* gajos de *palta*, un bastón de hueva de merluza, hojas de *mostaza* y huevas de *salmón* rosado, por ultimo enrolle en forma de cono.
- Proceda del mismo modo con el resto de los ingredientes.

## Presentación

- Presente en una fuente el **temaki** sushi de huevas de pescado.
- Decore con huevas de *salmón* rosado y finas láminas de *nabo* y pepino.
- Acompañe con la *mayonesa de palta con wasabi*.

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