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