Temaki sushi

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz Doble Carolina: 2 Tazas

Aderezo

Sake: 1/2 cda.
Azucar: 3/4 Taza
Vinagre de Arroz: 1 Taza
Sal: Una pizca

Relleno

Salmón: 300 grs.
Pepino: 1 Unidad
Wasabi: A gusto
Alga nori: 3 Hoja
Centolla: 300 g
Palta: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Coloque el *arroz* en una olla y lávelo con abundante agua fría hasta retirar el almidón.
- Luego cubra con agua y deje hidratar durante 8 horas.
- Una vez hidratado tape la olla y lleve a fuego máximo durante 11 minutos, o hasta que el agua se consuma, en ese momento lleve el fuego a mínimo 11 minutos mas, luego retire del fuego y deje reposar con la olla tapada.

Aderezo

- Coloque en un recipiente el *vinagre* de *arroz* junto con el *sake*, la sal y el azúcar, mezcle hasta disolver.

Relleno

- Pele la *palta* y corte en finas tiras.
- Corte tiras del *salmón*.
- Corte la *centolla* en tiras.
- Pele el pepino y corte en tiras.
- Corte las hojas de alga nori al medio.

Armado

- Desmolde sobre una placa el *arroz* y con la ayuda de una espátula sepárelo, luego vierta encima el aderezo, mezcle y deje reposar durante 3 horas.
- Extienda la esterilla de bambú sobre la mesada, coloque encima ½ hoja de alga nori, luego tome una pequeña parte de *arroz* y extienda sobre el alga cubriendo solo la ¼ parte, encima, siempre del *arroz*, coloque el *wasabi*, una tira de *palta*, pepino y *salmón*, coloque en el otro extremo del alga un *arroz* aplastado, luego enrolle el alga y péguela con el *arroz* aplastado
- Proceda de la misma forma con el resto de los ingredientes intercalando el *salmón* por la *centolla*.

Presentación

- Sirva en una fuente **Temaki** sushi.

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