elGourmet

Temaki

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Alga nori: c/n
Pepino: 1 Unidad
Salmón: 100 grs
Wasabi: c/n
Arroz de sushi condimentado: 100 grs
Huevas de salmón: 50 grs
Tamagoyaki: 100 grs

Preparación de la Receta

- Cortar bastones de pepino, de *salmón* y de tamagoyaki (omelette) de 1 centímetro, reservar.
- Tomar media alga nori y colocar a lo ancho y colocar 1/3 de la superficie, de *arroz* de sushi hacia la derecha, con un espesor de 4 mm.
- Luego colocar un poco de *wasabi* 1 bastón de *salmón* y uno de pepino, en el centro del *arroz* de sushi.
- Por último cerrar girando en forma de un abanico, y servimos junto a las huevas de *salmón*, con salsa de soja.
- Repetir la operación y realizar otro **temaki** pero utilizar los bastones de tamago en lugar de pepino.

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