

## **Temari Sushi**

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

Arroz aderezado de sushi: 300 grs

Caviar: 10 grs

Alga nori: 1 Unidad

Perejil: c/n

Salmón: 250 grs

Atún rojo: 250 grs

Filet de lenguado: 250 grs Mayonesa de wasabi: c/n Pickle de Jengibre: c/n Salsa agridulce: 10 cc

## Preparación de la Receta

- Cortar el *salmón*, el lenguado, o él *atún* en láminas finas, en una medida de 4x4 centímetros aproximadamente.
- Tomar un papel film de 20x20 centímetros colocar una lámina de pescado.
- Por encima un bollito de 2 cm de diámetro de *arroz* de sushi y cerrar el film, dándole una forma de un bollito.
- Quitar el film y presentar todos los bocados, con caviar, *wasabi*, pickle de *jengibre*, salsa agridulce, *mayonesa* de *wasabi* y decorar con *perejil*.

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