

Tempura de Calamar en Salsa de Guaca Wasa

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Arroz aderezado para sushi: 400 grs

Algas Nori: 4 Unidades

Perejil: c/n

Cream cheese: 50 grs

Furikake de Wasabi: 50 grs

Semilla de sésamo negro y blanco: 30 grs

Salsa Guaca Wasa

Ciboulette: 50 grs

Palta: 1/2 Unidad

Sal y Pimienta: c/n

Jugo de Limón: c/n

Salsa picante: c/n

Wasabi: 50 grs

Tempura de Calamar

Aceite de Maíz para freír: c/n

Calamar: 300 grs

Cucharada de harina de maíz: 1 cda

Harina de tempura: 200 grs

Agua: c/n

Cebolla de verdeo: 100 grs

Harina 0000: 200 grs

Preparación de la Receta

Salsa

- Procesar *palta*, *jugo de limón* y el *wasabi*.
- Colocar salsa picante, sal y ciboulette picada. Reservar.

Tempura de calamar

- Cortar el **calamar** en cuadrille de ambas caras.
- Mezclar la *cebolla* de verdeo picada con *harina* de trigo, *harina* de maíz y *harina* de **tempura**.

- Agregar de a poco agua sin mezclar bien hasta obtener una masa pegajosa como engrudo.
- *Condimentar* con sal, pimienta y reservar.
- Colocar media alga sobre una esterilla y cubrir las $\frac{3}{4}$ parte del alga con el *arroz*.
- Cubrir con el *furikake* a gusto.
- Dar vuelta (el *arroz* por debajo, y el alga por arriba).
- Añadir *calamar*, palta y el cream cheese americano.
- Enrollar y cortar cada roll en 8 cortes.
- Acompañar con salsa de *palta* con *wasabi*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tempura-de-calamar-en-salsa-de-guaca-wasa>