

Tempura maki sushi de mero

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mero: 150 g

Masa para tempura

Agua helada: Cantidad necesaria

Harina 0000: 250 grs.

Almidón de Maíz: 1 cda.

Harina: Cantidad necesaria

Aceite para freír: 1 L

Relleno

Jugo de Limón: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Arroz aderezado de sushi: 500 g

Espinaca blanqueada: 1 Taza

Perejil picado: 2 cdas.

Alga nori: 1 Unidad

Yemas: 100 g

Sal y pimienta negra: A gusto

Salsa

Salsa de soja: 20 cc

Azucar: 1 cda.

Fondo pescado blanco: 100 cc

Vino blanco seco: 20 cc

Varios

Cebolla de verdeo picada:

Puerro frito: A gusto

Preparación de la Receta

- Quite la piel de los filetes de mero y luego corte en tiras de 1cm de espesor.

Salsa

- Coloque el caldo de pescado en una sartén y lleve a fuego.
- Una vez caliente incorpore la salsa de soja, el vino blanco y azúcar, mezcle hasta disolverla y una vez que rompa el hervor, retire del fuego

Relleno de huevo

- En una sartén caliente con aceite de oliva incorpore las yemas, mezcle y sazone con sal y pimienta negra, siga mezclando y agregue el *jugo de limón* y el *perejil* picado, mezcle y retire.

Masa para tempura

- Coloque en un recipiente la *harina* 0000 junto con el almidón de maíz y agua helada mientras mezcla solo unos segundos, quedando la masa grumosa.

Armado

- Sobre una esterilla forrada con papel film coloque el alga nori, sobre esta extienda una capa de *arroz* aderezado, de vuelta quedando el *arroz* hacia abajo y el alga hacia arriba, sobre el alga acomode 3 tiras de mero, luego arme 3 tiras de *espinaca* blanqueada y picada al igual que el mero y termine cubriendo con el *huevo* revuelto con *perejil* y *limón*
- Tome la esterilla y enrolle haciendo presión
- Pase el rollo de mero primero por *harina* y luego por la masa de **tempura** y en un wok con abundante aceite caliente fríalo hasta dorarlo levemente.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Deje reposar unos minutos y luego córtelo en bocados de 2cm aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato los bocados de roll, acompañe con *puerro* frito y *cebolla* de verdeo picada.
- Salsee con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tempura-maki-sushi-de-mero>