

# **Uramaki**

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Acompañar con

Gari: Cantidad necesaria Wasabi: Cantidad necesaria

Salsa de soja: Cantidad necesaria

#### Para el California roll

Arroz de sushi aderezado: Cantidad necesaria

Alga nori: 2 Unidades Semillas de sésamo tostadas: Cantidad

necesaria

Wasabi: Cantidad necesaria Queso Crema: 200 g

Cebolla de verdeo: 1 Unidad Salmón: 300 g

Para el New York roll

Arroz de sushi aderezado (shari): Cantidad Alga nori: 2 Unidades

necesaria

Semillas de sésamo tostadas: Cantidad necesaria Wasabi: Cantidad necesaria

Palta: 1 Unidad Pepino: 1 Unidad

Centolla cocida: 250 g

# Preparación de la Receta

**New York** 

- Colocar un alga nori sobre la esterilla y cubrir toda el alga con 6 m. m de arroz.
- Espolvorear a gusto con el sésamo y dar vuelta el nori (quedará el arroz sobre la esterilla).
- Colocar en el centro del nori, primero la palta en gajo de 2x1 aproximadamente, una cinta de
- Pepino de 1cm x5 m. m, patas de *centolla*, cerrar formando un rollo apretado, y cortar en 8 piezas.
- Acompañar de con salsa de soja, gari, wasabi, y servir

### California roll

- Colocar un alga nori sobre la esterilla y cubrir toda el alga con 6 m. m de shari.
- Espolvorear a gusto con el sésamo y dar vuelta el nori (quedará el arroz sobre la esterilla).
- Colocar en el centro del nori queso crema, un bastón de
- Colocar el salmón fresco de 1, 5x1, 5, cerrar formando un rollo apretado, y cortar en 8 piezas.
- Acompañar de con salsa de soja, gari, wasabi, y servir

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/uramaki-2