

# Uramaki

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### California roll

**Centolla:** 500 g

**Palta:** 1 Unidad

**Pepino Japonés:** 1 Unidad

**Alga nori:** 1 Hoja

**Arroz para sushi:** 1 Taza

**Wasabi:** Cantidad necesaria

**Caviar rojo:** 4 cditas.

### Roll de salmón picante

**Chile:** 1 Cantidad necesaria

**Semillas de sésamo blanco:** 1 cdita.

**Pepino:** 1 Unidad

**Caviar negro:** 2 cditas.

**Alga nori:** 1 Hoja

**Queso Crema:** 2 cdas.

**Cilantro Picado:** 1 cdita.

**Semillas de sésamo negro:** 1 cdita.

**Arroz para sushi:** 1 Taza

**Salmón rosado:** 300 g

### Varios

**Pickles:** 20 g

**Bouquet de ensalada:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### California roll

- Corte el pepino de 9cm de largo y luego en finas tiras retirando las semillas.

- Pele la *palta* y corte a lo largo en finos gajos.
- Corte las hojas de alga nori en dos.
- Corte la *centolla* cocida en tiras de 1cm de diámetro.

## Roll de salmón picante

- Retire la piel del *salmón* y corte luego en bastones de 1cm de ancho por 9cm de largo.
- Pique el *chile* bien fino.
- Pele el pepino, retire solo la pulpa y córtela en finas tiras de 9cm de largo.

## Armado

### - Para ambos rolls

- Forre con papel film una esterilla de bambú y encima acomode la mitad de una hoja de alga nori.
- Con las manos húmedas tome una porción de *arroz* formando un bollo, luego cubra toda la superficie del alga dejando bien parejo formando una capa de 4mm de espesor.

### - Para el California roll

- Extienda sobre el *arroz* una capa de caviar rojo y de vuelta quedando el alga hacia arriba
- Extienda luego con un dedo una fina línea de *wasabi* en el centro y a lo largo del alga, sobre la línea acomode gajos de *palta*, sobre esta la *centolla* y por ultimo tiras de pepino
- Tome la esterilla y enrolle apretando suavemente con las manos para formar el roll.

### - Para el roll de salmón picante

- Espolvoree el *arroz* con ambas semillas de *sésamo* luego de vuelta quedando el alga hacia arriba.
- Con las manos extienda una línea de queso *crema* en el centro y a lo largo del alga, encima coloque el *chile*, *cilantro*, las tiras de pepino, los bastones de *salmón* y el caviar negro
- Tome la esterilla y enrolle apretando suavemente con las manos para formar el roll.

## Presentación

- Corte ambos rolls en 8 bocados y sirva en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/uramaki>