Vegetales rellenos con arroz de sushi

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Zucchinis: 2 Unidades
Arroz de sushi: 400 g
Alga nori: 2 Hoja

Relleno

Aceite de remolacha:
Pasta de chile en aceite chino: 1/2 cdita.
Jengibre rallado: 1 cdita.
Chile Verde: 1/2 Unidad
Tomate: 1 Unidad
Caviar rojo: A gusto
Aceite de cilantro:
Jugo de Limón: 1 cda.
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Mayonesa: 8 A gusto
Palta: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte con cáscara y en finas laminas a lo largo los zucchinis y las berenjenas
- En un grill caliente con aceite de oliva dore las láminas de ambos lados
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Relleno

- Corte la *palta* al medio y retire la *semilla*, luego pélela y corte en finas medias rodajas luego en tiras y por ultimo en pequeños cuadraditos.
- Pele el *tomate* y retire las semillas, luego corte al igual que la *palta*.
- Pique el *chile*.
- Corte del mismo modo que la *palta* los pimientos

- Coloque todos los ingredientes cortados en un recipiente junto con el *jengibre* rallado la pasta de *chile* en aceite chino y el *jugo* de *limón*, mezcle bien.

Armado

- Empareje las láminas de *berenjena* y zuchini.
- Tome pequeños bocados de **arroz** y forme bollitos.
- Corte las hojas de alga en tiras de 3cm de ancho por 18 de largo
- Coloque un bollito de *arroz* en uno de los extremos de la tira de alga y enrolle, luego superponga en forma de cruz dos laminas de *berenjena* y en el centro coloque el bollito de *arroz* envuelto en alga, termine de llenar la parte vacía del alga con el relleno y cierre intercalando las laminas de *berenjena*, proceda del mismo modo con el resto de los ingredientes
- Puede formar paquetitos con el *arroz* sin el alga.
- Ate los paquetitos con tiras previamente blanqueadas de *cebolla* de verdeo.

Presentación

- Acomode los paquetitos de *berenjena* y *zucchini* en un plato y decore con *mayonesa* y caviar rojo, acompañe con aceite de *remolacha*, de *cilantro* y pikles de *nabo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vegetales-rellenos-con-arroz-de-sushi