Temakis de salmón

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Marta F.E. **Recetizador:** Ruben Urdiales

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico
El truco de esta receta:
Con salmón fresco :)

Descripción:

Se pueden añadir ingredientes al gusto, como pepino, aguacate, queso Philadelphia, sésamo...

Ingredientes para 4 personas :

- 2 filetes de Filetes frescos de Salmón
- 500 gr de Arroz para sushi
- 2 cucharadas soperas de Vinagre de arroz
- Alga Nori para Sushi
- al gusto de Salsa de Soja Kikkoman
- al gusto de Wasabi
- al gusto de Jengibre

Preparación:

Paso 1

Limpiar muy bien el arroz y hacerlo al vapor. Cuando esté hecho, añadir el arroz y removerlo. Extenderlo sobre una superficie plana y dejarlo enfriar.

Paso 2

Limpiar y cortar el salmón en tiras, y todos los ingredientes adicionales también en tiras.

Paso 3

Partir una hoja de alga Nori en dos, dejando dos rectángulos de alga. Por la cara "rugosa" del alga, extender el arroz ocupando solo la mitad del rectángulo, o sea, dejando un cuadrado a la izquierda de arroz.

Paso 4

En el lado del arroz, poner en diagonal al cuadrado de arroz, las tiras de salmón, y demás ingredientes. Enrollar empezando por la esquina inferior izquieda (o sea, del lado del arroz) haciendo un cono. Una vez se ha cubierto toda la zona del arroz, seguir enrollando en alga sobrante al rededor del cono, y pegarla mojándola con los dedos.

Paso 5

Servir en un plato, acompañado de un cuenquito con salsa de soja, con wasabi y jengibre al gusto.