

Temaki de salmón de Noruega

MCW

Pescados y mariscos | Entrantes | Cocina Japonesa |

Tiempo de preparación: x min | 1 Ración

Ingredientes:

- 1 hoja de Alga nori (puedes cortarla por la mitad si es grande)
- 100 g de Salmón de Noruega (en cubos o tiras delgadas)
- 80 g de Arroz para sushi (aproximadamente 1/3 de taza cocido)
- 1 cucharada de Vinagre de arroz
- 1/2 cucharadita de Azúcar
- 1 pizca de Sal
- 1/4 de Aguacate (en rodajas finas)
- Pepino (un par de tiras finas)
- Salsa de soja (para acompañar)
- Semillas de sésamo (opcional)
- Wasabi (opcional)
- Jengibre encurtido (opcional)

Elaboración completa:

1. Lava el arroz hasta que el agua salga clara. Luego, cocina el arroz según las instrucciones del paquete. Cuando esté listo, mézclalo con el vinagre de arroz, azúcar y sal. Deja que se enfríe un poco.
2. Corta el salmón en tiras o cubos pequeños, de aproximadamente 1 cm de grosor.
3. Prepara el temaki:
 - Coloca la hoja de nori con el lado brillante hacia abajo.
 - Humedece tus manos con agua para manejar el arroz sin que se te pegue. Toma una pequeña cantidad de arroz (unos 40 g) y colócala en la esquina superior de la hoja de nori, presionando ligeramente.
 - Encima del arroz, coloca unas tiras de salmón, aguacate y pepino.
 - Añade unas semillas de sésamo o un poco de wasabi.
 - Dobla la hoja de nori formando un cono con el relleno en la parte más ancha. El nori debería envolver todos los ingredientes y quedar en forma de cono.
4. Acompaña tu temaki con salsa de soja, jengibre encurtido y más wasabi si lo prefieres.

Referencia:

