

Temaki-sushi con gambas

por candela



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 6

Precio: Media

Tipo de plato: Tapas y pinchos

Ingrediente principal: Arroz

Temporada: Todo el año

Técnica: Otros

País: Japan

Ingredientes

4 hojas de Nori
2 cucharaditas de wasabi en polvo
150g de gambas cocidas peladas
2 cucharadas de vino de arroz
2 láminas de aguacate maduro
Zumo de limón
1 calabacín pequeño
1/2 ración de arroz sushi
Jengibre confitado

Preparación

- Tostamos las algas nori en una sartén sin aceite por uno de los lados. Cortamos en 4 trozos.
- Mezclamos el wasabi con 3 cucharaditas de agua y removemos.
- Troceamos las gambas y las maceramos en el vino de arroz.
- Laminamos el aguacate en tiras y rociamos con zumo de limón.
- Limpiamos el calabacín sin pelar y cortamos en tiras finas.
- Embadurnamos el alga con wasabi y colocamos encima arroz. Sobre el arroz colocamos aguacate, calabacín y gambas.
- Envolvemos todo con la hoja formando un cucurucho. Embadurnamos el extremo inferior con wasabi. Doblamos y pegamos.
- Servimos con jengibre.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/247289/temaki-sushi-con-gambas/>