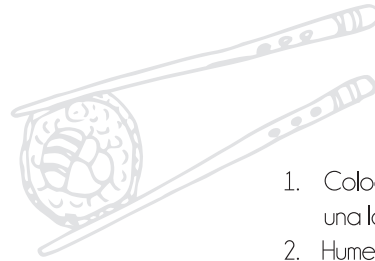


Sushi



¿Qué necesitamos?

- Tabla de cortar
- Cuchillo bien afilado
- Tazón con agua
- Toallas de cocina o limpión
- Cucharita
- Plato grande
- Mucha pasión y creatividad!

Ingredientes

- Arroz Gohan
- Algas (Nori)
- Salmón fresco
- Ajonjolí mixto
- Palmitos de cangrejo (Kanikama)
- Mango biche
- Queso crema
- Ensalada algas (Seaweed)
- Aguacate
- Masago
- Pepino
- Jengibre y Wasabi
- Salsas de Soya y Teriyaki

Cant.

- 3 porciones
- 3 unidades
- 90 gr
- 30 gr
- 2 unid.
- 30 gr
- 90 gr
- 40 gr
- 120 gr
- 20 gr
- 60 gr

y ahora, a vivir Nuestra Experiencia:

PHILADELPHIA ROLL

1. Tomar una lámina de Alga Nori y ponerla sobre la tabla de cortar, verificando que la parte corrugada quede hacia arriba.
2. Humedecer las manos con agua para tomar una porción de arroz y colocarla sobre el Alga Nori, dejando un espacio de aproximadamente 3 cm desde el borde.
3. Con pequeños pellizcos, esparcir el arroz sobre el alga cubriendo 3/4 de la misma.
4. Rocear el ajonjolí mixto sobre el arroz.
5. Extender de forma horizontal la esterilla de bambú (Makisu) sobre el arroz, presionando suavemente.
6. Tomar el borde del alga al tiempo con la esterilla y voltear dejando el arroz hacia abajo (Rollo Uramaki).
7. Calcular un espacio de 1cm en el extremo inferior del alga nori y después de esta pestaña untar el queso crema en pinceladas, usando el lomo de la cucharita.
8. Tomar el salmón y disponerlo justo sobre la línea de queso crema (no sobre el mismo).
9. Empezar a enrollar con ayuda de la esterilla, uniendo la parte de la pestaña con el resto del alga.
10. Avanzar poco a poco hasta completar el rollo completo.
11. Tomar el cuchillo y cortar en forma de zig zag, calculando aproximadamente 9 o 10 bocados por rollo.

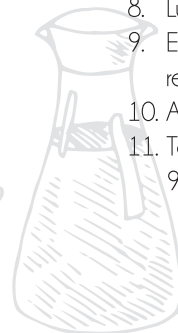


CALIFORNIA ROLL

1. Colocar la esterilla de bambú (makisu) sobre la tabla de cortar y sobre ella poner una lámina de Alga Nori, verificando que la parte corrugada quede hacia arriba.
2. Humedecer las manos con agua para tomar una porción de arroz y colocarla sobre el Alga Nori, dejando un espacio de aproximadamente 3 cm desde el borde.
3. Con pequeños pellizcos, esparcir el arroz sobre el alga cubriendo 3/4 de la misma.
4. Con la ayuda de la cucharita, esparcir el masago formando una franja horizontal en la parte inferior, dejando un espacio (no hacer la franja en el borde del alga).
5. A continuación, colocar el aguacate formando la siguiente franja.
6. Luego formar la franja de palmitos y posteriormente la de pepino.
7. Empezar a enrollar con ayuda de la esterilla, uniendo la parte de la pestaña que dejamos en el extremo inferior, con el resto del arroz.
8. Avanzar poco a poco hasta completar el rollo completo.
9. Tomar el cuchillo y cortar en forma de zig zag, calculando aproximadamente 9 o 10 bocados por rollo.

SEAWEED ROLL

1. Tomar una lámina de Alga Nori y ponerla sobre la tabla de cortar, verificando que la parte corrugada quede hacia arriba.
2. Humedecer las manos con agua para tomar una porción de arroz y colocarla sobre el Alga Nori, dejando un espacio de aproximadamente 3 cm desde el borde.
3. Con pequeños pellizcos, esparcir el arroz sobre el alga cubriendo 3/4 de la misma.
4. Extender de forma horizontal la esterilla de bambú (Makisu) sobre el arroz, presionando suavemente.
5. Tomar el borde del alga al tiempo con la esterilla y voltear dejando el arroz hacia abajo (Rollo Uramaki).
6. Calcular un espacio de 1cm en el extremo inferior del alga nori y después de esta pestaña untar el queso crema en pinceladas, usando el lomo de la cucharita.
7. Tomar el mango y disponerlo justo sobre la línea de queso crema (no sobre el mismo).
8. Luego colocar una franja de aguacate y a continuación la de pepino.
9. Empezar a enrollar con ayuda de la esterilla, uniendo la parte de la pestaña con el resto del alga.
10. Avanzar poco a poco hasta completar el rollo completo.
11. Tomar el cuchillo y cortar en forma de zig zag, calculando aproximadamente 9 o 10 bocados por rollo.



desde casa



Experiencias Memorables
para vivir, compartir y recordar