

Maki de salmón ahumado y aguacate (Uramaki)

Tiempo total **15 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
456 kJ / 109 Kcal

Grasas: **5,2 g** Proteínas: **5,5 g**
Carbohidratos: **9,3 g**

INGREDIENTES

8 porciones

- 5** rodajas pequeñas de aguacate
- 5** mini pepinillos (o pepinillos)
- 1** hoja de nori
- 200 g** de arroz para sushi cocido*
- 0,5 cucharadita** de pasta de wasabi
- 2 cucharaditas** de queso de untar
- 150 g** de salmón ahumado
- Para la guarnición:**
- 2 cucharaditas** de caviar de salmón salvaje
- 1,5** rábanos, en rodajas finas
- Unas ramitas de eneldo

Para servir:

- jengibre encurtido
- pasta de wasabi
- Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

PREPARACIÓN

Pasos 1

Cortar el aguacate y los pepinillos en tiras.

Pasos 2

Colocar 1 hoja de nori en la esterilla para sushi.

Pasos 3

Extender el arroz de sushi con los dedos mojados.

Pasos 4

Darle la vuelta por completo.

Pasos 5

Extender la pasta de wasabi y el queso de untar a lo largo del centro.

Pasos 6

Colocar a lo largo las tiras de aguacate y pepinillos.

Pasos 7

Enrollar.

Pasos 8

Colocar tiras de salmón encima.

Pasos 9

Envolver en film transparente y fijarlo con una esterilla para sushi.

Pasos 10

Retirar con cuidado el film transparente y cortar el rollo en 8 porciones iguales.

Pasos 11

Adornar con caviar de salmón salvaje, rodajas de rábano, eneldo, jengibre encurtido y pasta de wasabi.