KIKKOMAN

Pastel de sushi con rosbif y aguacate

Tiempo total **25 Mins.** **25 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
959 kJ / 229 Kcal

Grasas: **14,3 g** Proteínas: **7 g**
Carbohidratos: **17,1 g**

INGREDIENTES

1 porciones

200 g	arroz de sushi cocido
0,5	aguacate
20	pepino (sin semillas)
1 cucharada	mayonesa
50 g	láminas de rosbif
0,5	hoja de nori
2	1 tomates cherry pera rojo y otro amarillo
	Un ramillete de berros de jardín
2 cucharadas	Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado

Para el huevo revuelto

1	huevo fresco
2 pellizcos	azúcar
1 pellizco	sal
	Un poco de aceite vegetal

Para la crema de rábano picante

1 cucharadita	rábano picante (de bote)
1 cucharada	queso fresco

PREPARACIÓN

Pasos 1

Mezclar bien el huevo, el azúcar y la sal. Engrasar una sartén antiadherente con un papel de cocina empapado en aceite. Agregar la mezcla de huevo a la sartén fría y calentar a fuego medio (para que no se queme) hasta que esté cuajado. Prensar el huevo con un pasapurés en trozos pequeños.

Pasos 2

Cortar el aguacate y el pepino en dados pequeños y mezclar con la mayonesa. Cortar el rosbif en trozos.

Pasos 3

Para la crema de rábano picante, mezclar bien este con queso fresco y llenar una manga pastelera pequeña.

Pasos 4

Para la colocación, poner film transparente en el molde y distribuir las láminas de rosbif en el fondo. Sobre ellas, poner la mayonesa de aguacate y pepino. Distribuir encima la mitad del arroz para sushi. Añadir primero la hoja de nori y luego el revuelto de huevo, y cubrir con el resto de arroz para sushi.

Pasos 5

Cubrir con film transparente y presionar ligeramente para que no queden huecos. Lavar los

tomates y cortarlos en rodajas.

Pasos 6

Para servir, retirar el film transparente, colocar un plato encima y dejar caer el pastel. Retirar el resto de film transparente y pincelar el rosbif con salsa teriyaki. Decorar el pastel de sushi con la crema de rábano picante en 4 puntos uniformes, guarnecer con las rodajas de tomate y los berros y servir. Servir y disfrutar el pastel de sushi con salsa de soja.