KIKKOMAN

Pastel de sushi

Tiempo total **30 Mins.** **30 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
1.394 kJ / 332 Kcal

Grasas: **18,9 g** Proteínas: **13,6 g**
Carbohidratos: **26,3 g**

INGREDIENTES

1 porciones

200 g	arroz de sushi cocido
2	langostinos cocidos y partidos por la mitad
1 cucharada	huevas de trucha
1 cucharadita	caviar alemán
1 puñado	brotes de rúcula
3	Tirabeques
0,5	aguacate
1	pepino pequeño
1	rabanito
1	tomate cherry pera amarillo
100 g	salmón ahumado
2 cucharadas	mayonesa
	Pasta de wasabi al gusto

Para las tiras de tortilla

1	huevo fresco
1 cucharada	leche
1 cucharadita	almidón de patata
2 pellizcos	azúcar
1 pellizco	sal
1 cucharadita	aceite vegetal

Para las setas shiitake cocidas

5	setas shiitake
1 cucharada	sirope de arce (o miel)
1 cucharada	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
0,5	azúcar

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para las tiras de tortilla, mezclar bien todos los ingredientes en un cuenco, excepto el aceite. Calentar una sartén y echar una capa fina de aceite. Añadir la mezcla de huevo, distribuir finamente (como con una crêpe) y cocinar por ambos lados. Dejar enfriar la tortilla y cortarla en tiras finas (unos 2 mm).

Pasos 2

Para las setas shiitake cocidas, cortar los tallos. Poner en una sartén el sirope de arce, la salsa de soja, el azúcar, los 100 ml de agua y las setas, y llevar a ebullición. Reducir el fuego y dejar hervir hasta que casi no quede líquido. Dejar enfriar las setas shiitake cocidas y cortarlas en tiras finas (unos 2 mm).

Pasos 3

Para las verduras, lavar los tirabeques, cortar los extremos, escaldarlos y dejarlos enfriar. Secar los tirabeques y cortarlos en diagonal en piezas de aprox. 1 cm de ancho. Cortar la pulpa del aguacate en tiras de unos 2 mm de grosor. Lavar el pepino y cortarlo en tiras finas con un pelador, enrollar las tiras en ramilletes. Lavar los rabanitos y cortarlos en rodajas finas. Lavar los tomates y cortarlos en cuartos.

Pasos 4

Para las flores de salmón, cortar el salmón

cucharadita

100 ml agua

Para servir

Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

ahumado en tiras de unos 3-4 cm de largo y unos 2 cm de ancho. Colocar los bordes solapándose ligeramente entre sí, y colocarlos como 3-4 pétalos. Enrollar desde el borde hacia dentro. Poner los rollos de salmón de pie y abrir la parte superior con el dedo como una flor (5 piezas).

Pasos 5

Para acabar, poner film transparente en el molde y distribuir 1/3 del arroz para sushi en el fondo. Sobre este, colocar las láminas de aguacate uniformemente y distribuir sobre ellas otro 1/3 del arroz para sushi. A continuación colocar las láminas de setas shiitake y, sobre ellas, el resto de arroz para sushi; cubrir con film transparente y presionar ligeramente.

Pasos 6

Para servir, retirar el film transparente, colocar un plato encima y dejar caer el pastel. Distribuir sobre el pastel las tiras de tortilla, colocar uniformemente las flores de salmón encima y decorar todo con el resto de ingredientes.

Pasos 7

Mezclar la mayonesa con la pasta de wasabi. Decorar el pastel de sushi con la mayonesa de wasabi en 4 puntos y esparcir sobre él los brotes de rúcula.

Pasos 8

Servir y disfrutar el pastel de sushi con salsa de soja.