

Rollitos picantes de atún y salmón

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

Información nutricional (por porción)
386 kJ / 92 Kcal

Grasas: **5,4 g** Proteínas: **3,3 g**
Carbohidratos: **7,2 g**

INGREDIENTES

16 porciones

2 hojas de nori
400 g arroz para sushi cocido
Para el atún picante
50 g atún
1 cucharada [Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi](#)
0,25 cucharadita [Kikkoman aceite de Sésamo Toastado](#)
0,13 pedazo pepino (2-3 palitos de pepino)
2 hojas de lechuga
0,17 pedazo aguacate (3 rodajas largas de aguacate)
Para el salmón picante
100 g salmon
1 cucharada [Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi](#)
0,25 cucharadita [Kikkoman aceite de Sésamo Toastado](#)
0,13 pedazo pepino (2-3 palitos de pepino)
2 hojas de lechuga
0,13 pedazo pimiento amarillo (4 palitos de pimiento)
0,25 pedazo aguacate (7-8 rodajas finas de aguacate)
Para la mayonesa de kimchi (mezcla 1:1)
2 cucharadas [Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi](#)
2 cucharadas mayonesa
Para el aderezo

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para los rollitos de atún picante, trocear el atún y mezclar en un cuenco con la salsa para kimchi y el aceite de sésamo.

Pasos 2

Para los rollitos de salmón picante, cortar 50 g de salmón en tiras finas y mezclar en un cuenco con la salsa para kimchi y el aceite de sésamo. Cortar los 50 g de salmón restantes en lonchas finas.

Pasos 3

Lavar las verduras, secar y cortar el pepino y el pimiento amarillo en palitos. Cortar el aguacate en rodajas finas.

Pasos 4

Para la mayonesa de kimchi, mezclar los ingredientes.

Pasos 5

Colocar 1 hoja de nori en la superficie de trabajo.

Pasos 6

Extender la mitad del arroz de sushi cocido encima con los dedos húmedos.

Pasos 7

Semillas de sésamo
Tobiko (caviar de pez volador)
Pimentón
Cebollino o berro
Tiras finas de cebolla

Dar la vuelta por completo.

Pasos 8

Para los rollitos de atún picante, colocar $\frac{1}{4}$ de mayonesa de kimchi en el centro del arroz esparcido como una línea, luego colocar la lechuga, el pepino y el aguacate en una línea encima, y finalmente colocar el atún marinado.

Pasos 9

Enrollar con las manos, luego colocar el film transparente encima y formar un rollito firmemente con una esterilla para sushi.

Pasos 10

Retirar la esterilla para sushi y el film transparente.

Pasos 11

Cortar con cuidado cada rollito en 8 porciones iguales.

Pasos 12

Rebozar cada porción en semillas de sésamo por ambos lados.

Pasos 13

Para los rollitos de salmón picante, colocar 1 hoja de nori en la superficie de trabajo.

Pasos 14

Extender la mitad del arroz de sushi cocido encima con los dedos húmedos.

Pasos 15

Dar la vuelta por completo.

Pasos 16

Colocar $\frac{1}{4}$ de mayonesa de kimchi en el centro del arroz esparcido como una línea, luego colocar la lechuga, el pepino y el pimiento amarillo en una línea encima, y finalmente colocar el salmón marinado.

Pasos 17

Enrollar con las manos, colocar alternativamente salmón y aguacate en rodajas finas sobre el rollo, luego colocar el film transparente encima y formar un rollito firmemente con una esterilla para sushi.

Pasos 18

Retirar la esterilla para sushi y el film transparente.

Pasos 19

Cortar con cuidado cada rollito en 8 porciones iguales.

Pasos 20

Si lo desea, sirva con un aderezo (por ejemplo, berro, tobiko) y el resto de la mayonesa de kimchi.