

ROLLO DE CALIFORNIA

Porciones 2

Ingredientes

- 1 taza de arroz Japones de grano corto o medio
- 1 a 1.25 tazas de agua fría*
- 2-3 cucharadas de vinagre de sushi

Ingredientes para el rollo

Paquete de 8oz **Aquamar Surimi Sticks**

1/2 Aguacate Maduro

1/2 pepino

Algas Nori

Semillas de sésamo blanco y negro

Un tapete para enrollar sushi + Envoltura de plástico para cubrir el tapete. Si no tienes un tapete de sushi, usa papel encerado.



Instrucciones

1. Lave el arroz con agua fría hasta que el agua corra clara. Escurrir bien. Si tiene un maquina de cocer arroz, siga las instrucciones de la maquina, agregue 1 taza de arroz y 1.25 tazas de agua y cocine en el ajuste de arroz blanco
2. Luego ponga el arroz caliente en un tazón grande y separa para deshacer todos los grumos.
3. Deja que el arroz se enfríe un poco. Todavía debe estar muy caliente cuando agregues el vinagre de sushi.
4. Dobla los trozos de nori por la mitad para partarlos.
5. Aguacate Julienne y pepino en trozos largos.
6. Coloque el Nori en el tapete de bambú (o use papel encerado)
7. Extiende un generoso puño de arroz en la 1/2 hoja de nori. **MOJA LAS PUNTAS DE TUS DEDOS** (mantenga las manos húmedas para evitar que se peguen) para extender el arroz uniformemente sobre toda la superficie del nori.
8. Voltee el trozo de nori cubierto de arroz para que el arroz esté hacia abajo. Coloque sus rellenos, incluyendo **Aquamar Surimi Sticks** en el centro de su nori a lo largo(no llene en exceso).
9. Enrolle el tapete de bambú alrededor de los ingredientes y hasta que esté firme, aproximadamente una pulgada de diámetro.
10. Espolvorear con semillas de sésamo o huevas de pescado.
11. EXTRAS: Decorar con ensalada de algas, jengibre en escabeche y wasabi.

AQUAMAR

Aquamar, Inc. | 888.481.0302 | www.aquamarseafood.com