

# Temaki-sushi con gambas

por candela



## Información

**Dificultad:** Fácil

**Comensales:** 6

**Precio:** Media

**Tipo de plato:** Tapas y pinchos

**Ingrediente principal:** Arroz

**Temporada:** Todo el año

**Técnica:** Otros

**País:** Japan

## Ingredientes

---

4 hojas de Nori  
2 cucharaditas de wasabi en polvo  
150g de gambas cocidas peladas  
2 cucharadas de vino de arroz  
2 láminas de aguacate maduro  
Zumo de limón  
1 calabacín pequeño  
1/2 ración de arroz sushi  
Jengibre confitado

## Preparación

---

- Tostamos las algas nori en una sartén sin aceite por uno de los lados. Cortamos en 4 trozos.
- Mezclamos el wasabi con 3 cucharaditas de agua y removemos.
- Troceamos las gambas y las maceramos en el vino de arroz.
- Laminamos el aguacate en tiras y rociamos con zumo de limón.
- Limpiamos el calabacín sin pelar y cortamos en tiras finas.
- Embadurnamos el alga con wasabi y colocamos encima arroz. Sobre el arroz colocamos aguacate, calabacín y gambas.
- Envolvemos todo con la hoja formando un cucurucho. Embadurnamos el extremo inferior con wasabi. Doblamos y pegamos.
- Servimos con jengibre.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/247289/temaki-sushi-con-gambas/>