



## SUSHI EMPANIZADO DE CAMARÓN 6 Porciones

### Ingredientes:

#### Rollo

- 1 tapete para hacer sushi
- 1 paquete de hoja de nori (alga marina)
- 2 tazas de arroz para sushi cocido
- 200 g de camarón pacotilla limpio
- 1 paquete de queso crema cortado en bastones (190 g)
- 1 pepino cortado en bastones
- 1 aguacate cortado en rebanadas
- 3 huevos ligeramente batidos
- 2 tazas de empanizador
- Aceite para freír

#### Salsa

- ½ taza de crema
- ½ taza de mayonesa
- 4 cucharadas de chiles chipotles molidos

#### Método de Preparación

1. Coloca sobre el tapete para sushi una hoja de nori, sobre esta una capa de arroz, en el centro coloca el camarón, el queso, el pepino y el aguacate.
2. Enrolla presionando un poco para que quede delgado tu rollo.
3. Pasa por el huevo y después por el empanizador, fríe en el aceite caliente, escurre en papel absorbente y corta.
4. Para la salsa, mezcla todos los ingredientes y ofrece con el sushi empanizado.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: \*\*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*

**Muy Difícil: \*\*\*\*\***