

## Receta de Sushi fácil



🍴 4 comensales

🕒 45m

📊 Dificultad alta

**Características adicionales:** Coste medio, Hervido, Recetas japonesas

### Ingredientes:

- 400 gramos de Arroz para sushi
- 200 gramos de Salmón
- 200 gramos de Atún
- 1 unidad de Alga nori
- Wasabi (pasta de rábano picante)
- 1 unidad de Pepino pequeño cortado en juliana de 5 cm.
- Salsa de soja
- Jengibre marinado

### Cómo hacer Sushi fácil:

- 1** Para poder realizar el sushi, lo primero que hay que hacer es preparar el arroz. Para ello, te aconsejamos que consultes la receta de arroz para sushi y sigas los pasos.
- 2** Una vez tengas el arroz listo, coloca una lámina de alga nori sobre una esterilla de bambú, o cualquier otro material, previamente forrada con papel film.
- 3** Distribuye el arroz de forma uniforme hasta la mitad de la lámina y dejando una franja de unos 2 cm. de grosor alrededor.
- 4** Extiende una pequeña cantidad de wasabi en el centro del arroz. Coloca el pepino y el pescado cortado en tiras encima del wasabi.

- 5** Luego, empieza a enrollar la lámina por el lado del arroz, ejerciendo presión con la ayuda de la esterilla. Para que quede bien pegado, añade una pizca de queso crema en las puntas opuestas de la lámina (en la mitad sin arroz) y acaba de enrollar. Debe quedar un rollo firme.
- 6** Corta el rollo con un cuchillo afilado y mojado en agua. Las rodajas deben tener unos 2-2.5 cm de grosor aproximadamente.
- 7** Sirve el sushi acompañado con salsa de soja, wasabi y jengibre marinado. Para más detalles, no te pierdas nuestras recetas de sushi de piel de salmón y nigiri de salmón, con fotos en todos los pasos.

Si te ha gustado la receta de Sushi fácil, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Recetas de Sushi. También puedes visitar una selección de las mejores recetas japonesas.