

Recetario especial
de Cuaresma



Sushi

Cerezo

Por: Chef Cerezo



Ingredientes

Productos El Gran Langostino

- Arroz para sushi
- Vinagre de arroz
- Filetes de corvina
- Tempura
- Mayonesa
- Camarones cocidos
- Alga Nori
- Pasta vermicelli

Productos complementarios

- Sal y azúcar
- Pasta de ajo
- Limón
- Chontaduro
- Cilantro
- Queso crema
- Aguacate

Preparación

Paso 1: lava el arroz hasta que el agua salga completamente transparente para luego cocinarlo (2 tazas de agua por 2 tazas de arroz). Déjalo enfriar.

Paso 2: para adobar el arroz, mezcla sal, azúcar y vinagre. Después, calienta la mezcla hasta que se disuelva todo. Luego viértelo en el arroz y revuelve con cuidado hasta que se integre bien.

Paso 3: corta la corvina en bastoncitos y sazona con pasta de ajo, limón y sal al gusto. Pásala por tempura y fríe hasta que esté dorada. Licúa chontaduro con mayonesa, limón, sal y agua. Agrega cilantro y camarones cocidos bien picados. Revuelve hasta integrar todo.

Paso 4: sobre el Alga Nori, coloca arroz aplastándolo bien sin dejar espacios. Luego dale la vuelta y agrega queso crema, los bastoncitos de corvina y el aguacate. Enrolla cuidando las esquinas para que quede compacto. Corta los bocados empezando por la mitad, y por último, añade la salsa, decora con pasta vermicelli frita y acompaña con salsa de soya.

Cerezo
Padre



Lucas
Hijo