



California Sushi Roll

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1 Ud. de *Aguacate*
- 200 g de *Cangrejo*
- 1 Ud. de *Pepino*
- 2 Cucharada(s) de *Semillas de sésamo*
- 3 Cucharada(s) de *Vinagre de arroz*
- 2 Cucharada(s) de *Mayonesa*
- 250 g de *Arroz para sushi*
- 4 Taza(s) de *Alga Nori*

Preparación

Paso 1 - Preparación del arroz

Coceremos el **arroz para sushi** siguiendo las instrucciones del paquete. Una vez cocido, lo extenderemos en una bandeja amplia y lo mezclaremos con el **vinagre de arroz**. De esta forma, conseguiremos que el arroz quede con el sabor y la textura adecuados para el sushi. Dejaremos enfriar el arroz a temperatura ambiente. **Este paso es crucial** para obtener una base de sushi perfecta.

Paso 2 - Preparación de los ingredientes

Pelaremos el **pepino** y el **aguacate**, y los cortaremos en tiras finas. Desmenuzaremos la carne de **cangrejo** y la mezclaremos con la **mayonesa** en un bol pequeño. **Prepararemos todos los ingredientes** para que estén listos al momento de montar los rollos de sushi.

Paso 3 - Montaje de los rollos

Colocaremos una hoja de **alga nori** sobre una esterilla de bambú (makisu) con el lado brillante hacia abajo. Extenderemos una capa delgada de **arroz para sushi** sobre el alga, dejando un borde de unos 2 cm en la parte superior. Espolvorearemos algunas **semillas de sésamo** sobre el arroz. **El montaje adecuado** de los ingredientes asegura que los rollos queden bien formados.

Paso 4 - Añadir el relleno

Colocaremos unas tiras de **pepino** y **aguacate** en el centro del arroz, y añadiremos una porción de la mezcla de **cangrejo y mayonesa**. **Distribuiremos el relleno de manera uniforme** para que cada rollo tenga una buena proporción de todos los ingredientes.

Paso 5 - Enrollar el sushi



Recetus - California Sushi Roll

Tu comunidad de cocina

recetus.com

Utilizando la esterilla de bambú, enrollaremos cuidadosamente el sushi desde la parte inferior hacia la parte superior, presionando ligeramente para formar un cilindro compacto. Humedeceremos el borde del alga con un poco de agua para sellar el rollo. **El enrollado debe ser firme** pero sin aplastar los ingredientes.

Paso 6 - Corte de los rollos

Con un cuchillo afilado y mojado, cortaremos cada rollo en 6-8 piezas iguales. **El corte limpio y preciso** asegura una buena presentación del sushi.

Paso 7 - Presentación del plato

Colocaremos las piezas de **California Sushi Roll** en un plato grande, decorado con un poco más de **semillas de sésamo** si lo deseamos. Podemos acompañar el sushi con salsa de soja, jengibre encurtido y wasabi. **La presentación es importante** para que el plato sea más atractivo y apetecible.

Paso 8 - Disfrutar

Disfrutaremos de estos deliciosos **California Sushi Rolls** como entrante o aperitivo. La combinación de los ingredientes frescos y el arroz sazonado es perfecta para cualquier ocasión. **Disfrutaremos del sabor auténtico** de este sushi casero.