MAKIS SUSHI

INGREDIENTES

4-6 Hojas de alga NORI tostada
550 g de arroz sushi cocido
wasabi
RELLENO
aguacate
gambas
langostinos
etc

ELABORACIÓN

1.- Colocar la hoja de NORI, sobre una esterilla para sushi
2.- Extender el arroz sobre la mitad de la hoja de Nori
3.- Echar un poquito de wasabi a lo largo del arroz
4.- Añadir 2 o 3 gambas y unas tiras de aguacate
5.- Enrollar el nori partiendo de abajo y apretando bien la esterilla
6.- Cortar el rollo en dos y después en tres.
7.- Preparar el resto igualmente, cambiando el relleno
8.- Acompañar con una mezcla de wasabi y salsa de soja, mojar y comer.

Gastronomía