

Mini California Roll de salmó i alvocat



L'uramaki és com un maki però fet del revés, amb l'arròs per fora. També es coneix per California Roll perquè el van inventar uns cuiners a Amèrica. Es pot fer amb molts ingredients diferents; de peix, de verdura, combinat, amb truita (tamago), la imaginació la poses tu.

Per 4 persones

Temps: 5 min. (Partim de l'arròs fet)

Ingredients:

- – Unes tires de salmó fresc
- – 1 alvocat madur
- – 1 fulla d'alga nori
- – Llavors de sèsam torrades de colors
- – Salsa de soja sense gluten, gíngebre en conserva i wasabi per acompanyar.
- – Arròs per fer sushi



Elaboració:

PAS 1: Fem l'arròs

PAS 2: Quan començem a treballar amb ell ens hem de mullar les mans constantment perquè no se'ns aferri l'arròs a les mans i utensilis.

PAS 3: Tallem el salmó en talls de 8 mm aproximadament.

PAS 4: Posem un bol amb aigua per anar-nos remullant les mans.

PAS 5: Estirem l'estora de bambú i la protegim amb film transparent

PAS 6: Posem una fulla de nori damunt l'estora amb les ratlles en el mateix sentit que l'estoreta i la tallem per la meitat. L'altra la reservem.

PAS 7: Agafem miques d'arròs amb les mans, que anirem remullant, i l'estenem per tota la superfície de l'alga menys 2-3 cm que necessitarem per segellar el maki.

PAS 8: Li donem la volta amb compte i continuem.

PAS 9: Posem una fila d'alvocat i salmó en un extrem.

PAS 10: Cargolem amb l'ajuda de l'estoreta i anem apretant que no es surti, procurant que quedi comprimit.

PAS 11: En un plat posem les llavors de sèsam i arrebossem el rotlle.

PAS 12: Amb el ganivet ben esmolat i remullat, anem fent talls de la mida d'una mossada.

PAS 13: Els servirem amb un bol petit amb salsa de soja, un altre amb gíngebre en conserva i un altre amb wasabi.



Bon Profit!