



SUSHI DE SURIMI

Ingredientes:

- Rollo
- 1 tapete para hacer sushi
- 1 paquete de hoja de nori (alga marina)
- 2 tazas de arroz para sushi cocido
- 6 barras de surimi abiertas en laminas
- 1 paquete de queso crema cortado en bastones (190 g)
- 1 pepino cortado en bastones
- 4 rebanadas de piña cortadas en bastones
- Salsa de soya para acompañar

Procedimiento:

1. Coloca sobre el tapete para sushi una hoja de nori, sobre esta una capa de arroz, coloca sobre el arroz el surimi de forma que lo cubra por completo.
2. Da vuelta con ayuda de otro tapete de forma que el surimi quede hacia fuera, sobre la hoja de nori en el centro coloca en resto de los ingredientes.
3. Enrolla presionando un poco para que quede delgado tu rollo.
4. Corta tu rollo y ofrece con salsa de soya.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4