



PASTEL DE SUSHI

Ingredientes:

- 10 barras de surimi, picadas finamente
- 1 taza de crema (250 ml)
- 2 cucharaditas de mayonesa
- 4 tazas de arroz al vapor
- 1 paquete de hoja nori (alga marina)
- 2 paquetes de queso crema, cortados en tiras (380 g)
- 1 paquete de salmón ahumado en rebanadas (100 g)
- 1 aguacate, la pulpa cortada en láminas delgadas
- 1 pepino, pelado, en rebanadas delgadas y sin semillas
- 50 g de ajonjolí, tostado
- Salsa de soya

Procedimiento:

1. Mezcla el surimi con la crema y la mayonesa reserva.
2. En un refractario cuadrado coloca una capa de arroz y sobre ésta, una hoja nori, una capa de queso crema, una capa de salmón ahumado y otra hoja nori. Repite el procedimiento y agrega el aguacate, el pepino y el surimi preparado cubre con otra hoja nori.
3. Tapa con papel aluminio y presiona ligeramente refrigera por 2 horas Sirve en cuadros y acompaña con la salsa de soya.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4