



Temaki kari-kari sake

Ingredientes:

- 100 g. de filete de salmón fresco (con piel).
- sal.
- 1 cucharadita de aceite.
- 1 cucharadita de mostaza.
- 2 cucharadas de berro, 4 hojas de lechuga.
- 2 láminas de alga nori, 175 g. de arroz de grano gordo y 4 cucharadas de vinagre de arroz.
- 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de azúcar.

Elaboración:

- Lavar el arroz con agua en un colador hasta que ésta salga clara.
- Poner el agua y el arroz en un cazo. A continuación, poner a hervir al máximo hasta que el agua hirviendo esté a punto de salirse.
- Una vez llegados a este punto, apaga el fuego. En caso de quedar todavía agua, poner al mínimo un poco más de tiempo.
- Una vez apagado el fuego, dejar reposar unos 10 minutos. Durante todo el proceso de cocción y reposo del arroz, la tapa no deberá ser retirada.
- Una vez pasados los 10 minutos, retirar la tapa y dejarlo reposar de 5 a 10 minutos más. Mientras tanto, poner a calentar (hasta disolverse) la sal, el azúcar y el vinagre de arroz.
- Una vez cocido el arroz, colocarlo en un cuenco. Acto seguido rociar con el sirope recién preparado. Mezclar poco a poco hasta que el arroz quede bien empapado de él.
- Una vez acabada la preparación del arroz, se deja tapado con un trapo húmedo para que no se reseque hasta que se enfríe.
- Lavar el filete de salmón con agua fría y secarlo bien. Sala el lado de la piel y cortar el filete en 4 lonchas transversales y finas de manera que cada una conserve una porción de piel.
- Calentar el grill del horno. Colocar las lonchas de pescado sobre una lámina de papel de aluminio ligeramente aceitada y asarlas hasta que estén cocidas y crujientes. Pincelar las lonchas de salmón con la mostaza. Lavar y secar los berros y las hojas de lechuga. Dividir las algas nori por la mitad. Colocar sobre cada mitad un poco de arroz, 1 loncha de salmón, berros y una hoja de lechuga. Enrollar el conjunto formando un cucurucho. Servir con un cuenco con salsa de soja.