

# RECETA

## SUSHI

---

### PIEZAS

■ 10



### PROCEDIMIENTO

1. Cortar los ingredientes del relleno en bastones de 2x2 milímetros con un largo de 6 centímetros, en el caso del salmón o kanikama en bastones de 1x1cm de ancho y 6 cm de largo.
2. Enfilmar una esterilla de bambú.
3. Humedecer las manos y extender el arroz sobre el MakiSu (esterilla). Cortar un alga nori por la mitad y colocar los ingredientes en la parte inferior del alga.
4. Formar el roll con la ayuda de la esterilla. Espolvorear con sésamo. Reservar en frío
5. Cortar en 8 porciones con cuchillo de hoja fina humedecido.