



VIERNES DE PIQUEO

SUSHI TEMPURA

1. INGREDIENTES

- 200 gr de arroz para sushi.
- 1 cda. de vinagre de manzana.
- 1 hoja de alga nori.
- 100 g de camarones limpios y cocidos.
- 2 cdas. de mayonesa.
- 1 huevo.
- 4 cdas. de harina de trigo.
- ½ cda. de aceite vegetal para freír.
- 1 rama de cebollín o cebolla china.
- Sal al gusto.
- Esterilla de bambú.

2. PREPARACIÓN

Coloca el arroz de sushi ya cocido en un bowl, agrega el vinagre de manzana y una cucharadita de sal.

Añade el alga nori sobre la esterilla, después el arroz formando una capa uniforme sin cubrir uno de los extremos. Agrega los camarones con mayonesa en el centro bien alineados y el cebollín cortado en tiras delgadas.

Enrolla cuidadosamente con ayuda de la esterilla sin romper el alga. Reserva.

Bate el huevo con 2 cucharadas de agua, la harina de trigo y sal al gusto y mezcla hasta obtener un resultado homogéneo.

Rebosa el roll en la mezcla con huevo. Al final, coloca en el airfryer a 200 °C por 5 minutos y a servir.

¡Acompáñalos con unas chelas!

Fuente: libroderecetas.com
(Tomar bebidas alcohólicas en exceso es dañino.
No compartir este contenido con menores de edad)

