



SUSHI DE AGUACATE Y MANGO



tiempo de preparación
60min



tiempo total
1 hora 30 min



raciones
4



dificultad
difícil

INGREDIENTES

- 1 aguacate Aurum
- 1 mango Aurum
- 4 tazas de arroz para sushi cocido
- 4 algas nori
- 1 pepino
- 3 cdas. de vinagre de arroz
- Sal al gusto
- Pizca de azúcar
- Salsa de soja

PREPARACIÓN

1. Colocar en una olla el vinagre de arroz, el azúcar y la sal. Llevar al fuego y revolver hasta que el azúcar se disuelva
2. Mezclar el aderezo con el arroz de sushi hasta que estén bien incorporados.
3. En una esterilla de bambú forrada con papel film, colocamos un alga nori y echamos una taza del arroz de sushi arriba. Mojamos las puntas de los dedos en agua para esparcir el arroz dejando 2 cm. libres para cerrar el roll.
4. Colocamos las rodajas de aguacate y los bastones de mango y pepino en el extremo inferior y enrollar. Cortamos en 8 piezas.
5. Acompañamos de salsa de soja