

## DINAMITA ROLLS

Nota: Los rolls son idea occidental al ancestral Maki Sushi, la diferencia estriba en que en los roll están cubiertos de arroz y la hoja de alga va en el centro, en los Maki la hoja de alga va por fuera, es muy sencillo como van a ver más adelante. Sean creativos cuando hagan sushi, ya sean rolls o Maki imaginen como se verán al corta en rodajas, la comida japonesa se basa en la belleza visual.

**INGREDIENTES:** para todo tipo de roll, maki o nigiri

300 gr. de arroz para sushi

350 ml de agua

2 cucharadas soperas de vinagre de arroz

1/4 de cucharadita de sal

1 cucharadita de azúcar

Barritas de sustitutos de cangrejo o palitos de mar

Mayonesa

Jengibre dulce (especial para sushi)

Hojas de algas (nori)

Tiritas de salmón, pepino, zanahorias, aguacate, espárragos

Wasabi

Soja

**PREPARACION:**

Dinamita: en una cortatodo - Molinex colocar unas 4 barritas de cangrejo, una cucharada de cebolla cortada, la misma cantidad de jengibre, una cucharada de mayonesa y un chorrito de jugo de limón, procesar. Esta pasta debe quedar seca y compacta para que no se nos resquebraje o chorree. En el caso de los rolls se debe tender suavemente el arroz sobre la hoja de alga, humedeciendo las manos todo el tiempo, una vez que se haga una capa de arroz del tamaño de 1/2 hoja, se voltea sobre la estera de bambú de manera que el arroz quede hacia afuera, colocar poca cantidad de el relleno en el centro sobre la hoja, cerrar con la estera, TIP: al cerrar no presionar, mucho se sale el relleno por las puntas. Cortar en rodajas con un cuchillo siempre húmedo, primero a la mitad, luego a la mitad de cada segmento.