# 







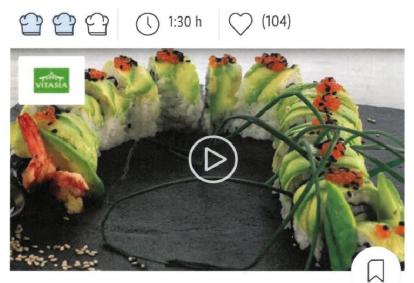












	PARA EL ROLL			
	3	Alga Nori	<b>/</b>	
	10	Langostinos	<b>✓</b>	
	1 taza	Harina de tempura	~	
	1	Aguacate	~	
	1	Pepino	$\checkmark$	
	50 g	Huevas de salmón	$\checkmark$	
		Semillas de sesamo	$\checkmark$	
		Cebollino	$\checkmark$	
		Salsa de soja	$\checkmark$	

## PARA EL ARROZ

300 g	Arroz para sushi	<b>/</b>
50 ml	Vinagre de arroz	<b>✓</b>
750 ml	Адиа	<b>/</b>
1 cucharadita	Sal	$\checkmark$
50 g	<b>O g</b> Azúcar	<b>✓</b>
	Zumo de lima	<b>✓</b>

## CÓMO PREPARAR UN DRAGON ROLL:

#### Elaboración del arroz:

- Comenzamos con el aliño del arroz mezclando el vinagr el <u>azúcar</u> y una cucharada rasa de <u>sal</u>, junto con el <u>zumo</u> <u>de lima</u> y reservamos.
- Lavamos el <u>arroz para sushi</u> en un colador, hasta que el <u>agua</u> salga limpia.
- A continuación lo incorporamos a una olla con 750 ml. c
  agua hirviendo y cocemos durante 10 minutos hasta que
  reduzca el agua. Añadimos un poco de agua caliente en
  caso necesario para evitar que se pegue. Cuando ya este
  listo, lo estiramos sobre una bandeja con cuidado de no
  romper los granos y lo enfriamos con la ayuda de un
  abanico.
- Cuando ya esté frío, añadimos el aliño que hemos preparado antes y mezclamos con cuidado con una espátula.

### Élaboración del dragon roll:

- Por otro lado, preparamos los langostinos en tempura. L
  pelamos y en alguno de ellos le dejamos la cola porque
  los usaremos para hacer la cola del dragón. En un
  recipiente hondo preparamos la tempura según las
  indicaciones del paquete. Sumergimos los langostinos c
  uno en uno en la mezcla de tempura y freímos con
  abundante aceite hasta que se doren. Cuando estén liste
  los reservamos.
- Pelamos y cortamos el <u>pepino</u> en tiras largas.
   Seguidamente, pelamos el <u>aguacate</u> y con la ayuda de u pelador sacamos algunas láminas finas con las que decoraremos el lomo del dragón y el resto del aguacate cortamos en tiras largas.
- Sobre una esterilla con film transparente colocamos el alga nori. Con las manos mojadas, ponemos el arroz de sushi encima y cubrimos toda la superficie.
- 4. Después, le damos la vuelta al alga con el arroz y en el lado por el que empezaremos a enrollar colocaremos las tiras de aguacate, las de pepino y los langostinos, dejan asomar una cola por cada lado.
- 5. Enrollamos con cuidado ejerciendo una ligera presión sobre el roll. Con esto, ya tendremos el cuerpo del drago
- Cuidadosamente, cubrimos la parte superior del roll cor las capas de aguacate y usamos la esterilla de bambú pa ajustarlo al roll.