

## PLATO DE FONDO

# TORTA DE SUSHI CON SALSA ACEBICHADA



### Ingredientes:

- 2 trozos de pescado
- Arroz para sushi
- Vinagre
- 3/4 taza de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 1 yogurt natural sin sabor
- 2 cucharadas mostaza miel o dijon
- 2 cucharadas mayonesa
- 1 cebollín (parte blanca)
- 1/2 cucharadita jengibre rallado
- 4 cucharadas de soya
- Jugo de ½ limón
- Aceite de oliva
- 2 cucharadas de ciboulette
- 2 cucharadas de cilantro
- Sésamo negro
- Mango

### Preparación:

- **ARROZ:** lavar arroz para sushi bajo el chorro de agua hasta que el agua salga transparente. Poner en una olla a fuego medio 4 tazas de agua fría ,2 tazas de arroz lavado y cocinar destapado hasta que empiece a hervir el agua. Tapar la olla, bajar el fuego y cocinar por 15 minutos sin abrir la tapa. Pasado los 15 minutos apagar el fuego y SIN abrir la tapa esperar 15 o 20 minutos más. Esperar a que se enfríe y mezclar con el vinagre.
- **VINAGRE:** mezclar 1 taza de vinagre de arroz (puede ser vinagre transparente), 3/4 taza de azúcar, 1 cucharadita de sal. Meter en el microondas unos segundos para poder mezclar más fácilmente. disolver el azúcar y está listo!! Agregar al arroz ya cocinado. Agrega 3/4 de la preparación y lo pruebas .... Si le falta le pones todo. Si no, lo puedes guardar varios días en el refrigerador.



- **SALSA ACEBICHADA:** Poner en la procesadora 1 yogur natural sin sabor, 2 cucharada de mostaza miel o tipo dijon , 2 cucharadas de mayonesa , la parte blanca de un cebollín , 1/2 cucharadita de jengibre rallado ,4 cucharadas de soya , jugo de 1/2 limón , 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de ciboulette más 2 cucharadas de cilantro y 2 trozos pequeños del pescado que vas a usar ,procesar , rectificar la sal
- Para armar la torta usar un molde desmontable (de los de queque) cubierto con papel plástico. Poner una capa de arroz luego una de camarones grandes cocidos de, nuevamente arroz, palta, salmón o atún mezclado con parte de la salsa acebichada ... vas poniendo las capas que quieras!!!
- Termina con sésamo negro y mango.

