

PLATO DE FONDO

TORTA DE SUSHI CON SALSA ACEBICHADA II



Ingredientes:

- 500g de arroz para sushi
- 1 taza de vinagre de arroz o vinagre de manzana
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar
- 1 yogurt natural
- 1 cucharada de mayonesa
- 1 cebollín (parte blanca)
- $\frac{1}{2}$ atado de ciboulette
- 2 cucharadas de cilantro
- 1 cucharada de mostaza
- 2 cucharadas de vinagre
- 4 cucharadas jugo de limón
- 3 cucharadas de soya
- Pescado (salmón-atún)
- Camarones grandes
- Palta fileteada
- Queso crema

Preparación:

- **ARROZ:** lavar 500 g de arroz para sushi en agua de la llave hasta que salga transparente. Poner una olla 800 cc de agua fría más el arroz lavado. Cocinar a fuego fuerte hasta que hierve. Cuando empieza hervir bajar el fuego Y tapar la olla. Cocinar por 15 minutos. Apagar el fuego y dejar reposar sin abrir la tapa por 15 minutos más.
- Mezclar una taza de vinagre de arroz o vinagre de manzana más $\frac{3}{4}$ taza de azúcar más una cucharada de sal. Poner en el microondas 20 segundos para entibiar y que sea más fácil disolver el azúcar. Revolver hasta que no se sienta ningún cristal de azúcar.



- Pasar el arroz a una fuente extendida y con ayuda de una paleta ir moviéndolo para que se vaya enfriando y le vas agregando 3/4 del vinagre hecho anteriormente. Revolver con mucho cuidado para no moler el arroz. Probar y si es necesario agregar más vinagre.
- **SALSA ACEBICHADA:** poner en la procesadora un yogur natural, 1 cucharadas de mayonesa, 1 cebollín, la parte blanca, 1/2 atado ciboulette , 2 cucharadas de cilantro , 1 cucharada de mostaza ,2 cucharadas de vinagre ,4 cucharadas de jugo de limón y 3 cucharadas de soya más 1 trozo pequeño del pescado que hayas usado. Procesar y hacer una salsa, Ver si es necesario agregar sal
- Forrar un molde con plástico, poner una base con el arroz. Hacer una capa de palta fileteada otra capa de arroz una capa de salmón o atún con queso crema, Otra capa de arroz y luego una capa de camarones bien grandes. Terminar con una capa de arroz y tapar todo con plástico. Llevar al refrigerador hasta el momento de servir.
- Dar vuelta sobre un plato grande y bañar con la salsa acebichada y espolvorear con cilantro y ciboulette.

