



SUSHI DE CAMARÓN CON SALSA DE QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 tazas de arroz de sushi
- 2 tazas de agua
- 75 ml de vinagre de arroz
- 4 hojas de alga nori
- ½ taza de ajonjolí
- 100 g de queso crema
- 1 pepino sin semilla

- 1 aguacate
 - 400 g de camarón pelado y cocido
- Para la salsa**
- 200 g de queso manchego La Villita
 - 20 g de mantequilla
 - 20 g de harina
 - ½ l de leche

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, ¿no les gustaría aprender a hacer un delicioso sushi con el sabor único de La Villita? ¡Hay que aprender nuevas recetas!<o:p></o:p>

Para este platillo lavamos el arroz hasta que el agua salga transparente y lo dejamos escurrir. Hervimos el arroz a fuego medio, tapamos y dejamos a fuego alto por dos minutos, luego a fuego medio por cinco y, por último, 15 minutos a fuego bajo. Vamos a dejar que absorba el resto del agua sin destapar la olla, ocurrido esto quitamos la tapa y cubrimos con un paño. Dejamos enfriar por 10 minutos.<o:p></o:p>

Vaciamos en un refractario y añadimos el vinagre moviendo constantemente. Ya que esté frío mantenemos tapado con plástico mientras preparamos lo demás de la receta.<o:p></o:p>

Colocamos el makisu (el tapetito de bamboo para hacer sushi), ponemos encima una hoja de nori, la cubrimos con el arroz y rociamos ajonjolí. Con mucho cuidado volteamos la hoja y en la orilla colocamos una capa fina de queso crema, una tira de pepino, una de aguacate y camarón. Ahora sí, enrollamos presionando con el makisu hasta formar los rollos. Cortamos en seis u ocho trozos y reservamos.<o:p></o:p>

Para la salsa, derretimos la mantequilla y añadimos la harina poco a poco, moviendo bien para que no se queme. Retiramos del fuego y dejamos enfriar. Mientras tanto, cortamos el queso en pedazos pequeños y calentamos la leche.<o:p></o:p>

Tomamos la mezcla de mantequilla y harina y la regresamos al fuego, añadimos la leche y movemos. Ahora, agregamos el queso gradualmente y movemos para que se funda. Cuando alcance la textura deseada, rectificamos la sal y servimos de inmediato.<o:p></o:p>

Amigas, para servir ponemos los pedazos de sushi en fila o de la forma que más nos guste para que luzca lindo y bañamos con la salsa de queso; la cantidad es a tu gusto. Quedó listo, un platillo muy rico y diferente.<o:p></o:p>