



### SUSHI LA VILLITA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 70 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 1 taza de arroz para sushi
- 1 ½ taza de agua
- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 ½ cucharadita de sal
- 4 hojas de alga marina
- ½ pepino pelado y rebanado en julianas delgadas
- 1 aguacate pelado, sin hueso y cortado en julianas delgadas
- 250 gramos de proteína, puede ser salmón, cangrejo o atún
- ½ barra de queso doble crema La Villita
- 8 rebanadas de queso manchego La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

El sushi es uno de los platillos más completos ya que contiene elementos de todos los grupos alimenticios; además con el toque La Villita el sabor es delicioso. Prepara esta receta para comer o cenar y disfruta con tus amigas.

Hierve el agua en una cacerola mediana, agrega el arroz y revuelve para evitar que se pegue.

Reduce la intensidad del fuego y cubre el arroz para dejarlo cocer a fuego por 20 minutos o hasta que el agua se evapore.

En un tazón pequeño mezcla el vinagre de arroz, el azúcar y la sal y vierte sobre el arroz una vez listo.

Con el horno precalentado a 150 grados, coloca las hojas de alga en una charola y hornea durante 2 minutos, hasta que estén tibias.

Retira las hojas de alga del horno; sobre una superficie plana centra una hoja en una esterilla de bambú.

Humedece tus dedos y coloca una capa delgada de arroz en el alga y presiona.

Posteriormente al centro del arroz forma una línea con el pepino, el aguacate y la proteína de tu elección, levanta una esquina de la esterilla y enrolla presionando los ingredientes hasta formar el rollo completo y porciona en 8 piezas.

Para servir, coloca una rebanada de queso manchego La Villita sobre el rollo ya porcionado y calienta en horno eléctrico hasta que gratine.