

Sandwich oriental



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/sandwich-oriental>

Preparación

Cocine el arroz cubierto con 300 ml. de agua hasta que se absorba todo el agua, quitar, y mezclar con el vinagre de sushi. Cortar el nori en el medio. Con las manos húmedas, cubra las hojas de algas con arroz. A continuación, en una de las hojas, extender un poco de queso crema, unas rodajas finas de pepino y unas lonchas de salmón ahumado. Cubrir con otra hoja de alga con arroz y presione bien. Cortar en triángulos o cuadrados, y espolvorear con semillas de sésamo.

Ingredientes

- 200 gramo/s Salmón ahumado
- 300 gramo/s Arroz sushi
- 4 Noris
- 1 poco semillas de Sésamo
- 1 poco Queso Crema
- 1/2 Pepino
- 150 cc. Vinagre de sushi

Categorías

Un día normal, Japonesa, Vegetariana, Primavera, Verano, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Pescados y frutos de mar, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Snacks

