

TORY MAKI SUSHI SHII-TAKE (ROLLITO DE POLLO INVERTIDO CON HONGO SHII-TAKE)

Ingredientes para la *mouseline*:

500 g de pechugas de pollo
2 claras limpias de huevo
50 cc de nata líquida
1 diente de ajo picado
2 cucharadas de salsa de soja
1 cucharada de salsa inglesa
1 cucharada de jengibre en polvo

Ingredientes para el arroz con vinagre:

1 taza de arroz Kometo
1 y 1/2 taza de agua

Ingredientes para el vinagre:

1/4 taza de vinagre de alcohol
1 cucharita de sal al ras
1 pizca de azúcar

Ingredientes para el *shii-take* con soja:

2 chalotas
1/4 kg de *shii-take* fresco
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de salsa de soja
Aceite neutro
1 paquete de algas Nori

Elaboración:

1. Picar en cubos las pechugas, mezclar con ajo, salsa de soja, inglesa, jengibre y las claras de huevo. Pasar todo por la termomix; cuando esté la mezcla homogénea, agregar la nata y sacar rápidamente para que no se corte.
2. Lavar el arroz con agua corriente 7 veces hasta que el agua pase clara (sin almidón). Dejar el arroz sobre un escurridor reposando 20 minutos. Colocar el arroz con el agua (1 y 1/2) a cocer en un olla hermética durante 2 minutos a fuego fuerte y luego de 15 a 20 minutos a fuego lento. Una vez hecho, colocar el arroz en un taper amplio de manera que el arroz se pueda

separar, agregar la mezcla del vinagre, enfriar y tapar con un paño húmedo.

3. Se pican las chalotas en pluma y los shii-take en bastones. Se cocinan en una sartén a fuego vivo con aceite neutro.
4. Luego se carameliza con azúcar y se desglosa con salsa de soja. Se retira del fuego. Conservar.
5. Hecho el paso 1, montar en papel film sobre una mesa. Estirar la *mouseline* en forma rectangular, colocar 1/2 hoja de alga nori y luego estirar el arroz en una capa de 1/2 cm de espesor. Colocar en el centro los shii-take y enrollar en forma de sushi.
6. Escaldar los rollos unos 7 minutos. Refrescar con agua fría para cortar la cocción.
7. Cortar en rodajas y servir a temperatura ambiente.