

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Sushi California, Invertido, Empanizado Y Dragon Ball

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Paquete.	Hoja de alga.	Nori para sushi.
1 - 2	Pz.	Tapetes.	Maki - sushi (Bambú)
		Bolsa de plástico.	Más grande que el maki.
		Plástico vitafilm.	
		Cinta adhesiva.	
		Ingredientes para cocinar el arroz:	
1	kg.	Arroz.	Para sushi (variedad japonesa de grano corto) (4 tazas.)
8	tz.	Agua.	
2	Dientes.	Ajo.	
		Laurel.	Hoja.
½	Pz.	Cebolla	Pequeña.
		Sal.	Al gusto.
6	Cucharadas	Vinagre de arroz.	Para sushi.
6	Cucharadas	Azúcar.	Estándar o refinada.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

CEDO

		Ingredientes para rellenos y decoraciones:	
2	Pz.	Zanahoria.	Grande cortada en juliana fina.
2	Pz.	Pepino.	Grande cortado en juliana fina. (sin semilla)
4	Barras	Surimi.	
1	Medallón.	Atún.	Semi congelado.
250	grs.	Camarón.	Cocido y pelado.
2	Barras	Queso crema.	Philadelphia.
1	Pz.	Aguacate.	Grande maduro.
		Ajonjoli negro.	
		Ingredientes para empanizar:	
1	Bolsa	Empanizador.	Corn flakes o Panko.
		Harina.	La necesaria para espolvorear.
3	Pz.	Huevo.	
		Aceite para freír.	El necesario.
		Ingredientes para salsa de soya sin chiles:	
3	Pz.	Cebolla cambray.	Solo el rabo fileteado.
2	Pz.	Naranjas.	Solo el jugo.
5	Pz.	Limón.	Solo el jugo.
1	Taza.	Salsa de soya.	
¼	Taza.	Agua.	
		Aceite vegetal.	El necesario.
		Ingredientes para salsa de soya con chile:	
8	Pz.	Chiles serranos.	Naturales fileteados delgaditos.
2	Pz.	Naranjas.	Solo el jugo.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

CEDO

5	Pz.	Limón.	Solo el jugo.
1	Taza.	Salsa de soya.	Al gusto.
¼	Taza.	Agua.	
		Aceite vegetal.	El necesario.
		Ingredientes para ensalada Kani:	
3	Barritas.	Surimi.	
1	Lata.	Chile chipotle.	Al gusto, se puede utilizar salsa sriracha.
150	grs.	Crema ácida.	
3	Cucharadas	Mayonesa.	
		Cebollin.	Picado al gusto.
		Sal.	Al gusto.
		Pimienta.	Al gusto.
		Azúcar.	Al gusto.
		Ajonjoli negro.	Al gusto.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

#	Preparación:
1	<p>Para el cocimiento del arroz: Hervir agua con ajo, cebolla, laurel, sal y agregar el arroz, una vez que esté hirviendo, bajar el fuego al mínimo, tapar y dejar cocinar hasta que el líquido se haya secado y el arroz ya esté blandito. Nota: una vez que el agua está hirviendo ya no debemos moverla. Vaciar y extender sobre una charola, dejar enfriar y agregar el vinagre de arroz mezclado con el azúcar.</p>
2	<p>Para la salsa sin chile: En un poco de aceite saltear el rabo de cebolla (cebollin), apagar y agregar jugo de naranja, jugo de limón, salsa de soya, agua y mezclar.</p>
3	<p>Para la salsa de chile: En un poco de aceite saltear el chile serrano (torear), apagar y agregar jugo de naranja, jugo de limón, salsa de soya, agua y mezclar.</p>
4	<p>Para ensamblar el sushi: Cubrir el tapete maki con plástico vitafilm con el fin de protegerlo y que podamos utilizarlo varias veces sin que se dañe, cada uso solo se cambia el plástico vitafilm Pasar el alga por el fuego para tostarla un poco, acomodarla sobre el maki, enseguida cubrir con el arroz, rellenar con zanahoria, pepino, aguacate, queso crema, camarón cocido y surimi, enrollar y rebanar. En caso de que se quiera sushi empanizado el arroz debe quedar por fuera, repetir el procedimiento anterior del relleno, pasar por harina, huevo y el empanizador y freír en aceite caliente. Rebanar y servir con la salsa de su preferencia. Para realizar el dragon ball o sushi ball: se utiliza una bolsa de plástico abierta por la mitad en donde se coloca el arroz, enseguida, queso crema, zanahoria, pepino, aguacate, surimi o la proteína de su preferencia formar la bola apretando fuertemente para que no se deshaga y proceder a empanizar y freír.</p>
5	<p>Para la ensalada kanny: Deshebrar el surimi e integrarle el resto de los ingredientes y sazonar al gusto con sal y pimienta y azúcar.</p>