

TEMAKI PHILADELPHIA (SALMÃO E CREAM CHEESE)

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz japonês (ou agulhinha)
- 3 colheres (sopa) de vinagre de arroz
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 500 g de salmão fresco
- 4 colheres (sopa) de cream cheese
- 6 folhas de alga japonesa

MODO DE PREPARO

ARROZ:

Arroz: Lave bem o arroz em uma vasilha, trocando a água até que a água saia límpida; geralmente são cerca de 8 ou 10 lavadas.

Assim que lavado, coloque 3 xícaras de água e deixe o arroz de molho por 10 minutos.

Após os 10 minutos, coloque o arroz e a água em uma panela em temperatura alta; tampe e espere ferver.

Assim que levantar fervura, abaixe para o fogo mínimo e deixe cozinhar mais 10 minutos; sempre tampado.

Após os 10 minutos de cozimento, desligue o fogo, e mantenha tampado por mais 10 minutos.

Misture o vinagre, o açúcar e o sal em uma panela e leve em fogo baixo até derreter e ficar uniforme; não deixe ferver e caso levante fervura, desligue o fogo e continue misturando.

Com o arroz esfriando, jogue a mistura do vinagre aos poucos e vá misturando até que todo o arroz seja incorporado.

SALMÃO:

Salmão: Pique o salmão em cubinhos e misture com o creamcheese. Reserve.

Corte a folha da alga ao meio, segure com a mão bem seca, e com a outra mão bem molhada, vá pegando o arroz e colocando na parte mais áspera da alga.

Espalhe o arroz até pouco mais da metade da alga de forma uniforme, deixando as 4 pontas livres.

Por cima do arroz, coloque o salmão.

Pegue a ponta inferior esquerda da alga e enrole formando um cone.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14239-temaki-philadelphia-salmao-e-cream-cheese.html>