

# Tartar very good roll: un maki muy original con fideos en lugar de arroz

## Ingredientes

Habitualmente los **makis** se elaboran extendiendo el arroz sobre la hoja de alga nori. De hecho, dicen que **el arroz es el ingrediente esencial y supone el 60% del secreto de un buen maki**. En este vídeo veremos cómo en [Udon](#) rompen con esta tradición japonesa y **cambian el arroz por fideos somen** -de aspecto fino y elaborados con harina de trigo- previamente hidratados, obteniendo muy buenos resultados.

Los **rellenos** de los makis pueden variar, tanto como la imaginación nos dé de sí: vegetales, langostinos, algas, aunque el pescado es el ingrediente que más potenciará su sabor. **Atún, salmón, bonito, caballa...** todos encajan a la perfección. En este caso, se ha optado por el salmón marinado, cortado a tiras y acompañado con aguacate, queso crema suave y semillas de sésamo blancas y negras.

Una vez enrollado, con la ayuda de una esterilla de bambú o *makisu*, solo nos quedará pasarlo por la mezcla de tempura y freírlo. Las piezas ya cortadas se decoran con un poco de tratar de salmón por encima y salsa teriyaki.

Y, como es habitual en cualquier plato de sushi, a la hora de servirlos, acompañaremos los makis con wasabi, para quien quiera condimentar con un punto picante, y jengibre, que nos ayudará a limpiar nuestro paladar entre trozo y trozo para que los sabores no se mezclen.