

Cómo preparar un Uramaki sin morir en el intento

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 3 cigalas grandes, de unos 30 cm por cigala
- 100 gr de arroz (si puede ser de variedad japónica, mejor; y si no, bomba)
- ½ hoja de alga Nori
- ½ taza de café de jugo de remolacha
- Aceite, ½ diente de ajo y 1 huevo, para el alioli
- Sal y pimienta

/ Preparación

Elaboración

Salpimentar las cigalas y saltearlas con aceite de oliva y un poco de soja, hasta encontrar el punto óptimo de cocción, **procurando que queden jugosas**. Reservar las cigalas y el jugo que queda en la sartén.

Previamente, se habrá preparado arroz para sushi (en Internet encontrarás muchas indicaciones para que te salga como toca). **Preparar el alga Nori y hacer la “cama” de arroz** poniéndolo sobre el alga.

Separar la cabeza de la cola de las cigalas, y pelarlas, **reservando la cabeza y la parte final de la cola**. Colocar la carne de la cola pelada sobre la “cama” de arroz y alga Nori y enrollar, haciendo un tronco.

Hacer un alioli en la forma habitual (emulsionar aceite, ajo, un poco de sal, y huevo... en realidad, es una mahonesa con un poco de ajo), dándole color al final con **un poco de jugo de remolacha**. Poner alioli a lo largo de todo el tronco de arroz y alga, y gratinarlo o dorarlo con un soplete. Cortar el tronco de arroz al modo *roll*, en 8 trozos iguales de algo más de un dedo de grosor.

Emplatar colocando los *rolls* en fila, un poco separados el uno del otro, poniendo la cabeza en un extremo y la parte final de la cola en el otro, simulando la cigala.

Echar el jugo de saltear las cigalas que hemos reservado al principio por encima de los rolls. El aspecto del plato es espectacular, y puedes disfrutar de los rolls con alioli, y de la cabeza de la cigala. **Varias texturas y sabores para un plato excelente.**