Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Sushi de jamón extra asado

4 raciones

Ingredientes

- Jamón extra asado en madera de haya
- Queso crema
- Aguacate
- Mango
- Alga nori
- Arroz para sushi
- Salsa sriracha
- Sésamo

Elaboración

1. Extendemos el arroz sobre el alga nori y añadimos un poco de sésamo por encima
2. Le damos la vuelta y untamos una capa de queso crema
3. Rellenamos con el jamón extra asado, aguacate y mango
4. Enrollamos con cuidado, cortamos en 8 piezas y terminamos con un poquito de salsa sriracha por encima

RECOMENDACIONES

El contraste dulce, cremoso y picante queda increíble

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya