El Chefxu



APERITIVOS / ENTRANTES

Sushi empepinado

2 raciones

Ingredientes

- Langostinos previamente cocidos
- Un bote de espárragos blancos
- Un poquito de maíz dulce
- Una cucharada de mayonesa
- Pepino
- Una buena cucharada de queso crema
- Una gotita de salsa de soja
- Una cucharada de tahín
- Semillas variadas

Elaboración

1. Coge unos langostinos previamente cocidos y pélalos.
2. Corta todas las gambas bien picaditas con tu mejor cuchillo.
3. Reserva todo en un bol.
4. Abre un bote de espárragos blancos y machácalos.
5. Aplasta bien los espárragos machacados con una servilleta para que se quite todo el agua.
6. Añade un poquito de maíz dulce y una cucharada de mayonesa, y mezcla hasta que todos los ingredientes se peguen.
7. Lava bien el pepino y pélalo parcialmente con un pelador.
8. Haz cortes de más o menos el mismo tamaño.
9. Con un cilindro metálico o un cuchillo fino, hazle la forma de en medio a cada trozo de pepino.
10. Haz agujeros al pepino y machaca el pepino restante, y mételo dentro del bol de conejito.
11. Rellena bien los pepinos con el mejunje y aplástalos un poquito con la cuchara para que queden compactos.
12. En un bol con algo de personalidad, añade una buena cucharada de queso crema, una gotita de salsa de soja y una cucharada de tahín.

13. Pon un pegote de esa salsa encima o colócala en una manga pastelera.
14. Coloca los pepinos en la tabla de presentación de la forma que te parezca más bonita.
15. Decora con la manga pastelera.
16. Pon semillas variadas por encima y un poquito de tahín para decorar.

RECOMENDACIONES

Con lo que te sobre de la mezcla, ya tienes una ensalada.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu

cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu