Sushi ligero sin arroz con langostinos

Raciones para 2

- ❏ **6** Langostinos
- ❏ Sal
- ❏ Semillas de sésamo
- ❏ Salmón ahumado
- ❏ **4 Cdas** Queso crema
- ❏ **1** Aguacate
- ❏ **½** Pepino
- ❏ Salsa de soja
- ❏ **2 Cdas** Salsa de chile dulce
- ❏ **1 Cda** Miel
- ❏ **1 Cda** Aceite de sésamo
- ❏ **1** Cebolleta verde picada

1. Pelar los langostinos y ensartarlos en una brocheta. Añadir sal y cocinar en una sartén con un chorrito de aceite y la función plancha. Retirar de la brocheta.

2. Pelar los langostinos y ensartarlos en una brocheta. Añadir sal y cocinar en una sartén con un chorrito de aceite y la función plancha. Retirar de la brocheta.

3. Enrollar con cuidado. Quitar el film transparente y cortar con un cuchillo afilado.

4. Preparar la salsa mezclando en un cazo la salsa de soja, salsa de chile dulce, miel y aceite de sésamo. Calentar usando la función confit. Fuera del fuego, añadir la cebolleta verde picada y servir junto a los rollitos.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/sushi-ligero/