

# Sushi ligero sin arroz con langostinos

COOKING  
LOVERS TEKA

## Raciones para 2

**6** Langostinos

Sal

Semillas de sésamo

Salmón ahumado

**4 Cdas** Queso crema

**1** Aguacate

$\frac{1}{2}$  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/>

