

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/>

