

## SUSHI DE LECHUGA



Reemplaza el alga nori por lechuga

### Ingredientes

- 200 gr. *Mix Roble*
- 1 Pepino japonés
- 2 Paltas maduras
- 100 g Tomates secos
- 150 g Barritas de surimi
- 150 g Salmón ahumado
- 100 g Queso tipo philadelphia
- 1 lata *Atún*
- *Mayonesa* c/n
- **50 g Cebollin**
- 1/2 k *Arroz* para sushi
- 250 ml *Salsa de soja*
- 30 g Wasabi

### Preparación

Lavar bien las lechugas y escurrir. Reservar.

Cortar el pepino en bastones sin las semillas del centro. Reservar.

Cortar las paltas en bastones. Reservar.

Cortar los tomates secos por la mitad. Reservar.

Cortar en mitades las barritas de surimi. Reservar.

Enrollar las láminas del salmón ahumado. Reservar.

Cortar el queso philadelphia en bastones. Reservar.

Ecurrir el *atún* y mezclar con un poco de *mayonesa* y *cebolla* de verdeo picada.

Colocar todos los ingredientes reservados por partes alrededor del *arroz* de sushi.

Servir un poco de *arroz* de sushi sobre la *lechuga* y elegir los ingredientes, cerrar y acompañar con *salsa de soja* y wasabi.