

# Yo aprendí, yo enseño



 20 de Abril

 12:00 h

**Crispy Roll**  
por Aziz Aoulad

#YoMeQuedoEnCasa  
#QuédateEnCasaConMasterD

**MD** ESCUELA DE  
HOSTELERÍA Y TURISMO

**master.D**

**MD**

ESCUELA DE  
**HOSTELERÍA  
Y TURISMO**

## CRISPY ROLL

Autor: Aziz Aoulad Archid, Alumno del Curso Superior de Cocina y Pastelería  
(MasterD Alicante)

### INGREDIENTES

#### Para roll:

2 langostinos en panko (tamaño grande)  
2 ud. de espárragos  
200 g de sushi meshi (arroz para sushi)  
50 g de queso crema  
1 hoja de alga nori  
(aceite de girasol para freír el roll)

#### Para las salsas (3 salsas )

##### **Salsa california:**

50 ml de soja  
50 ml de mirin  
40 g de azúcar  
piel de naranja

##### **Mayonesa de wasabi:**

50 g de mayonesa  
20 g de wasabi

##### **Mayonesa de siracha:**

50 g de mayonesa  
10 g de siracha



ESCUELA DE  
**HOSTELERÍA  
Y TURISMO**

### Para tempura:

100 g de harina de tempura  
160 ml de agua fría  
1 Yema de huevo

### Para sushi meshi (arroz de sushi)

200 g de arroz "grano corto"  
200 ml de agua  
25 ml de vinagre de manzana  
25 ml de vinagre de vino blanco  
30 g de azúcar  
1 pizca de sal



## ELABORACIÓN

1. Lavamos el arroz bien y lo dejamos en reposo unos 10 minutos (hasta que el agua salga transparente), cuando pasa el tiempo de reposo, cocinamos el arroz. Una vez cocido, lo aliñaremos con el vinagre y el azúcar. Dejar enfriar.
2. Las **salsas**:  
  
Salsa califonia: en un cazo ponemos las salsas soja y mirin, el azúcar y la piel naranja, cocinamos a fuego medio bajo y retiramos cuando el azúcar esté caramelizado. Reservar hasta que esté fría.  
  
Mayonesa de wasabi: en un bol mezclamos la mayonesa con el wasabi "salsa fría".  
Mayonesa de siracha: en bol mezclamos la mayonesa con la siracha "salsa fría".
3. Cocinamos los espárragos en agua, cuando casi están cocinados, los retiramos del fuego (porque el último toque de cocción lo vamos a dar cuando lo vamos a freír) y los ponemos en agua y hielo para cortar la cocción .
4. Freímos los langostinos y los reservamos para el relleno de roll.
5. Hacer roll: haremos los rollitos con el arroz y los rellenos con espárragos, langostinos fritos y queso crema.
6. Preparamos la tempura: mezclamos la harina con agua fría y la yema de huevo.
7. Pasamos nuestro roll por un poco de maicena y luego lo pasamos por la tempura. A continuación, freír en abundante aceite a 180 grados durante unos 3 minutos.