

## Makis en tempura de papada de cerdo de capa blanca y cabrales

### Ingredientes:

- 1 kg. de arroz bomba
- 1 dl. de vinagre de arroz
- 50gr. de azúcar
- 10ud. de algas nori
- 5ud. de zanahoria
- 1 kg. de papada de cerdo de capa blanca curada y ahumada
- 100gr. de queso de cabrales
- 1 dl. de mirim

### Ingredientes para la tempura:

- 700gr. de harina
- 40gr. de azúcar
- 40gr. de sal
- 30gr. de impulsor
- 10 láminas de gari
- 1 tubo de wasabi
- 3 dl. de salsa de soja

### Para la cocción del arroz:

Lo primero que haremos es lavar el arroz varias veces, hasta que se vaya todo el almidón, lo ponemos en un colador y lo lavamos con agua muy fría. Cuando lo tengamos listo lo cocemos y dejamos enfriar durante 10 minutos. Cuando lo tengamos frío, echamos el vinagre de arroz con el azúcar diluido y un poquito de sal y reservamos.

### Para la terminación:

Cortamos en tiras largas la zanahoria y la escaldamos en agua hirviendo 10 segundos, para luego refrescarla y escurrirla bien seca.

Troceamos también la papada de cerdo en largos lardones. Atemperamos el queso y lo disponemos en una manga de plástico. Previamente hemos tenido que extender la esterilla de bambú y un alga Nori encima de la esterilla.

Con las manos húmedas para que no se nos pegue el arroz, extendemos una capa de éste en 3/4 partes del alga Nori y luego ponemos una tira de queso, la papada y la zanahoria al lado. Luego lo enrollamos con la ayuda de la esterilla. Para cerrar el alga, ponemos un poco de agua en la parte donde no hemos puesto nada de arroz, y presionamos muy fuerte para que se preñe bien.

Después de este paso, cogemos un cuchillo muy afilado, mojamos la hoja del mismo con agua fría y cortamos en porciones de unos 2 cm, dejamos enfriar un poco y lo acompañaremos con salsa de soja y wasabi. Por último preparamos la tempura juntando todos sus ingredientes, pasamos las piezas de maki por la misma con ayuda de unas pinzas y se fríen en aceite muy caliente hasta que se doren. Servir en pizarra sobre hoja de bambú, acompañado de salsa de soja.



APIO



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVO



PESCADO



ALTRAMUCES



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



FRUTOS SECOS



CACAHUETES



SÉSAMO



SOJA



SULFITOS