

CALIFORNIA ROLL

- Colocar la esterilla de bambú (makisu) sobre la tabla de cortar y sobre ella poner una lámina de Alga Nori, verificando que la parte corrugada quede hacia arriba.
- Humedecer las manos con agua para tomar una porción de arroz y colocarla sobre el Alga Nori, dejando un espacio de aproximadamente 3 cm desde el borde.
- Con pequeños pellizcos, esparcir el arroz sobre el alga cubriendo 3/4 de la misma.
- Con la ayuda de la cucharita, esparcir el masago formando una franja horizontal en la parte inferior, dejando un espacio (no hacer la franja en el borde del alga).
- A continuación, colocar el aguacate formando la siguiente franja.
- Luego formar la franja de palmitos y posteriormente la de pepino.
- Empezar a enrollar con ayuda de la esterilla, uniendo la parte de la pestaña que dejamos en el extremo inferior, con el resto del arroz.
- Avanzar poco a poco hasta completar el rollo completo.

- Tomar el cuchillo y cortar en forma de zig zag, calculando aproximadamente 9 o 10 bocados por rollo.