Cómo preparar un Uramaki sin morir en el intento

Dificultad:
media
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 3 cigalas grandes, de unos 30 cm por cigala
- 100 gr de arroz (si puede ser de variedad japónica, mejor; y si no, bomba)
- ½ hoja de alga Nori
- ½ taza de café de jugo de remolacha
- Aceite, ½ diente de ajo y 1 huevo, para el alioli
- Sal y pimienta

/ Preparación

Elaboración

Salpimentar las cigalas y saltearlas con aceite de oliva y un poco de soja, hasta encontrar el punto óptimo de cocción, **procurando que queden jugosas.** Reservar las cigalas y el jugo que queda en la sartén.

Previamente, se habrá preparado arroz para sushi (en Internet encontrarás muchas indicaciones para que te salga como toca). **Preparar el alga Nori y hacer la "cama" de arroz** poniéndolo sobre el alga.

Separar la cabeza de la cola de las cigalas, y pelarlas, **reservando la cabeza y la parte final de la cola**. Colocar la carne de la cola pelada sobre la "cama" de arroz y alga Nori y enrollar, haciendo un tronco.

Hacer un alioli en la forma habitual (emulsionar aceite, ajo, un poco de sal, y huevo… en realidad, es una mahonesa con un poco de ajo), dándole color al final con **un poco de jugo de remolacha**. Poner alioli a lo largo de todo el tronco de arroz y alga, y gratinarlo o dorarlo con un soplete. Cortar el tronco de arroz al modo *roll*, en 8 trozos iguales de algo más de un dedo de grosor.

Emplatar colocando los *rolls* en fila, un poco separados el uno del otro, poniendo la cabeza en un extremo y la parte final de la cola en el otro, simulando la cigala. **Echar el jugo de saltear las cigalas** que hemos reservado al principio por encima de los rolls. El aspecto del plato es espectacular, y puedes disfrutar de los rolls con alioli, y de la cabeza de la cigala. **Varias texturas y sabores para un plato excelente.**