

Sushi de batata

VITACRESS

Naturalmente nutritivo!

4 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 1 hora

Ingredientes:

- 1 embalagem de batata primor 500 g da VITACRESS;
- 1 embalagem de coentros já lavados VITACRESS;
- 1 embalagem de salsa já lavada VITACRESS;
- 3 fatias de salmão fumado;
- 6 camarões com casca;
- 3 colheres de sopa de ovas de salmão;
- 5 colheres (de sopa) de queijo creme;
- 1 colher (de sopa) de sementes de sésamo;
- Sal q.b.;
- Molho de soja q.b.;
- Palitos compridos.

Preparação:

Descasque as batatas e leve-as a cozer em água a ferver temperada de sal durante 15 minutos. Depois retire-as do lume e deixe as batatas arrefecer dentro da água da cozedura. Descasque os camarões deixando apenas a ponta da cauda. Espete um palito no sentido do comprimento em cada camarão e leve-os a cozer em água a ferver temperada de sal durante 2 minutos. Retire, escorra e deixe arrefecer. Divida o queijo em duas partes iguais e junte a uma parte os coentros picados e à outra a salsa. Misture bem. Escorra as batatas e seque-as. Enrole em metade das batatas o salmão, abra os camarões ao meio sem separar as metades e cubra o resto das batatas com os camarões, no cimo de cada batata coloque a mistura do queijo e decore com ovas de salmão e sementes de sésamo. Sirva com molho de soja a parte.

