KIKKOMAN

Sushi Cake com rosbife e abacate

Tempo total **25 Mins.** **25 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)
959 kJ / 229 kcal

Gorduras totais: **14,3 g** Proteína: **7 g**
Hidratos de carbono: **17,1 g**

INGREDIENTES

1 Porções

200 g	arroz de sushi cozido
0,5	abacate
20	pepino (sem sementes)
1 colheres de sopa	maionese
50 g	fatias de rosbife
0,5	folha nori
2	Respetivamente 1 tomate chucha vermelho e amarelo
	Um pouco de agrião
2 colheres de sopa	Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel e Sabor Fumado

Para o ovo mexido

1	ovo fresco
2 pitada	açúcar
1 pitada	sal
	Um pouco de óleo vegetal

Para o creme de rábano

1 colheres de chá	rábano (conserva)
1 colheres de sopa	queijo fresco

PREPARAÇÃO

Passo 1

Para o ovo mexido, misturar bem o ovo, o açúcar e o sal. Engordurar uma frigideira antiaderente com um papel de cozinha humedecido com óleo. Deitar a mistura de ovo na frigideira fria e cozinhar a temperatura média (para que não queime) até ficar firme. Esmagar o ovo mexido em pedaços pequenos com um esmagador de batatas.

Passo 2

Cortar a polpa do abacate e do pepino em cubos pequenos e misturar com a maionese. Cortar o rosbife em pedaços.

Passo 3

Para o creme de rábano, misturar bem o rábano e o queijo fresco e encher um saco de pasteleiro pequeno com a mistura.

Passo 4

Para terminar, revestir a forma com película aderente e distribuir as fatias de rosbife pelo fundo. Colocar a maionese de abacate e pepino por cima. Distribuir metade do arroz de sushi. Dispor primeiro a folha nori e depois o ovo mexido por cima e cobrir com o restante arroz de sushi.

Passo 5

Cobrir com película aderente e pressionar ligeiramente para que não se formem espaços

vazios. Lavar os tomates e cortar em rodelas.

Passo 6

Para servir, tirar a película aderente, colocar um prato por cima e virar para desenformar o Sushi Cake. Tirar a restante película aderente e pincelar o rosbife com Molho Teriyaki. Decorar uniformemente o Sushi Cake em 4 sítios com o creme de rábano, decorar com as rodelas de tomate e o agrião e servir. Servir o Sushi Cake com molho de soja e saborear.