

## El onigiri

El onigiri (también llamado omusubi) consiste en una bola de arroz gohan, normalmente de forma circular o triangular, que puede tener relleno o estar mezclada con el mismo, y generalmente envuelta en un alga nori. Es una comida típica de Japón, en donde se la suele llevar en picnics o como almuerzo a cualquier lado debido a su practicidad como comida portátil.



### Ingredientes para 4 bolitas de arroz

- 200 ml. arroz redondo seco.
- lamina de algas
- (Relleno.) atún seco
- (Relleno.) atún de lata
- (Relleno.) wakame seco y sésamo
- (Relleno.) umeboshi
- sal
- salsa soja

1. Lavar el arroz con agua.
2. En una cacerola poner el arroz, y agua. arroz 1/ agua 1.2
3. Tapar y cocinar, cuando el agua esté hirviendo, poner a fuego lento hasta que absorba el arroz. Reposar 15 minutos por lo menos.
4. Hacer forma de borrita con las manos con un poco de sal.
5. Pegar una hoja de alga en la bolita de arroz.

La palabra **umeboshi** significa **ciruela hidratada**.

## Misoshiru (sopa de miso)

### Ingredientes para una persona



- Unos trozos de tofu
- Un poco de wakame seco ( alga )
- Un trozo de puerro (1cm )
- 150ml de dashi \* (1g del polvo de dashi y 150ml de agua)
- 10g de miso

1. Se deja el wakame en remojo en abundante agua durante unos 5 minutos. Cuando está blando se escurre bien.
2. Cortar el tofu en dados de 1cm. El puerro cortar a rodajas muy fina.
3. Calentar el dashi, previamente preparado en una cacerola.
4. Al comenzar a hervir el caldo se agrega el miso y disuelve bien, luego añade el tofu y el wakame.
5. Al servir la sopa en los cuencos se coloca encima de cada uno un poco de puerro.



Tofu



Wakam

## Té

- 緑茶 Ryokucha té verde  
玄米茶 Genmaicha (té popcorn) mezcla de bancha y genmai (grano de arroz tostado).  
焙じ茶 Té Hojicha (Hōjicha) (té totalmente tostado) un té verde tostado completamente.