

Nigiri



Ingredientes

para porcion(es) 4

- Para cada Nigiri 16-18 g de **arroz para sushi** cocido y condimentado
- 6 x 15 g de magro de atún
- 6 x 15 g de atún con grasa
- Un poco de wasabi

Para mojar: **Kikkoman Salsa de soja naturalmente fermentada**

Tiempo total

30 mins.

tiempo de
preparación:

30 mins.

Información nutricional (por porción)

1228 kJ / 293 kcal

Confección

Coger con la mano derecha (zurdos con la mano izquierda) aprox. 18 g de arroz para sushi y darle forma alargada con los dedos y el pulpejo de la mano. Sujetar el trozo de pescado entre el pulgar y el índice de la mano izquierda y a continuación untar en el centro con un poco de wasabi. Luego presionar el arroz en el trozo de pescado, darle la vuelta y presionar con fuerza el pescado sobre el arroz. Repetir este proceso unas cuantas veces hasta que ambas partes queden bien unidas.