

Chirashi sushi con salmón y arroz

Tiempo total **80 Mins.** 50 Mins. Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.393 kJ / 333 Kcal

Grasas: **12,9 g** Proteínas: **18,2 g**
Carbohidratos: **49,5 g**

INGREDIENTES

4 porciones

300 g	de arroz
90 ml	<u>Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi (125ml)</u>
100 g	de lomo de salmón sin piel (calidad sashimi)
75 ml	<u>Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada</u>
75 ml	<u>Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar</u>
0,25	de aguacate
4	setas shiitake
0,25	de zanahoria
	Sal
2 cucharaditas	de azúcar
1	de semillas de sésamo blanco
10	tirabeques
80 g	de gambas cocidas o listas para cocinar
3	huevos
1 cucharada	de aceite de girasol
60 g	de huevas de salmón (ikura)

PREPARACIÓN

Pasos 1

300 g de arroz - **90 ml** Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi (125ml) - **100 g** de lomo de salmón sin piel (calidad sashimi) - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar - **0,25** de aguacate
Lave el arroz 3 o 4 veces, escúrralo, déjelo en remojo en 420 ml de agua durante unos 20 minutos y, después, cuézalo. Una vez cocido, aliñelo con el Sazonador para arroz de sushi Kikkoman. Corte el salmón en trozos pequeños y déjelo marinar durante 15 minutos en la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman y la Salsa dulce estilo Mirin Kikkoman. Corte el aguacate en dados.

Pasos 2

4 setas shiitake - **0,25** de zanahoria - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar - Sal - **1 cucharadita** de azúcar - **1 cucharadita** de semillas de sésamo blanco
Corte las setas shiitake en láminas finas. Pique la zanahoria en cuartos de rodaja, escáldela en agua hirviendo con sal durante unos 3 minutos, enfríela en agua fría y escúrrala en un colador. Coloque la zanahoria y las setas en un cazo junto con la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman, la Salsa dulce estilo Mirin Kikkoman, 150 ml de agua y el azúcar. Lleve a ebullición y deje cocer a fuego lento durante unos 5 minutos. Escúrralas en un colador y séquelas con papel de cocina. Añada las semillas de sésamo blanco al arroz de sushi

preparado en el paso 1 y mezcle bien.

Pasos 3

3 huevos - **1 cucharada** Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar - **1 cucharadita** de azúcar
Bata los huevos junto con la Salsa dulce estilo Mirin Kikkoman y el azúcar.

Pasos 4

1 cucharada sunflower oil
Prepare cuatro tortillas finas con la mezcla de huevo, déjelas enfriar y, luego, córtelas en tiras finas.

Pasos 5

10 tirabeques - Sal - **80 g** de gambas cocidas o listas para cocinar - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Escalde los tirabeques en agua hirviendo con sal de 30 a 60 segundos, enfríelos brevemente en agua fría y escúrralos sobre papel de cocina. Escalde las gambas en una mezcla de agua hirviendo con sal y Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman, luego enfríelas en agua fría.

Pasos 6

60 g de huevas de salmón (ikura)
Una vez que los ingredientes y el arroz de sushi estén listos, reparta el arroz de forma equitativa en cuatro platos y cubra toda la superficie con las tiras de huevo. Coloque por encima las verduras, las gambas y las huevas de salmón (ikura), distribuyéndolas con cuidado para lograr una presentación ordenada, y sirva.