KIKKOMAN

Calamares rellenos de arroz de sushi con salsa teriyaki

Tiempo total **35 Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

2 porciones

100 g	de hojas verdes para ensalada (por ejemplo, lechuga romana o trocadero)
3 cucharadas	de jengibre encurtido para sushi
3	cebolletas, en rodajas
3 cucharadas	Kikkoman Ponzu - aderezo con salsa de soja y vinagre, con zumo de yuzu
4	tubos de calamar medianos (de 80–100 g cada uno), limpios
250 g	de arroz de sushi cocido (vea la sección de consejos)
1 cucharada	de aceite vegetal
4 cucharadas	Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado
2 cucharadas	de cacahuetes salados
1	yuzu en cuartos (o lima, como alternativa)
Adicional:	
	brochetas de madera para cerrar los calamares

PREPARACIÓN

Pasos 1

100 g de hojas verdes para ensalada - **3 cucharadas** de jengibre encurtido para sushi - **3** cebolletas, en rodajas - **3 cucharadas** Kikkoman Ponzu - aderezo con salsa de soja y vinagre, con zumo de yuzu

Lave la ensalada, séquela con una centrifugadora y retire los tallos más gruesos. Para la salsa, corte el jengibre en tiras y mézclelo con las cebolletas y la Salsa Ponzu Yuzu Kikkoman.

Pasos 2

4 tubos de calamar medianos - **250 g** de arroz de sushi cocido (vea la sección de consejos) - Brochetas de madera para cerrar los calamares

Lave los tubos de calamar bajo el grifo, escúrralos y séquelos ligeramente. Rellénelos con el arroz de sushi sin apretar demasiado, para evitar que se rompan durante la cocción. Selle la abertura con brochetas de madera.

Pasos 3

4 cucharadas Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado

Ase los tubos de calamar a fuego medio, ya sea en la barbacoa o en una plancha estriada, durante 10 minutos. Después, úntelos completamente con la Salsa Barbacoa Teriyaki con miel Kikkoman, girándolos varias veces mientras se glasean. Este proceso requiere unos 2 minutos adicionales.

Pasos 4

2 cucharadas de cacahuetes salados - **1** yuzu en cuartos (o lima, como alternativa)

Triture ligeramente los cacahuetes en un procesador de alimentos. Espolvoree sobre los calamares, córtelos en piezas gruesas y

dispóngalos sobre un lecho de hojas verdes. Acompañe con los gajos de yuzu y la salsa de jengibre con ponzu de yuzu.