

# Maki de palitos de pescado (Uramaki)

Tiempo total **15 Mins.** 5 Mins. Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)  
**588 kJ / 141 Kcal**

Grasas: **7,7 g** Proteínas: **7 g**  
Carbohidratos: **10,4 g**

## INGREDIENTES

8 porciones

- 2** palitos de pescado (congelados)
- Aceite para freír o para freidora
- 1** hoja de nori
- 200 g** de arroz para sushi cocido
- 0,5** de pasta de wasabi
- cucharadita**
- 2 cucharaditas** de mayonesa
- 1** puñado de rúcula
- 6** tiras de pimiento rojo
- 2** tiras de pepino
- 2 cucharaditas** Kikkoman Aderezo de Sésamo
- as**
- 2** de semillas de sésamo
- cucharadas** tostadas
- Alternativa al aliño de sésamo Kikkoman:**
- 10 g** de mantequilla de cacahuete
- 10 g** de agua
- 2 g** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
- 2** gotas de aceite de sésamo
- Para servir:**
- berro
- mayonesa
- Kikkoman Aderezo de Sésamo

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Freír en sartén o freidora los palitos de pescado.

### Pasos 2

Colocar 1 hoja de nori en la esterilla para sushi.

### Pasos 3

Extender el arroz de sushi con los dedos mojados.

### Pasos 4

Darle la vuelta por completo.

### Pasos 5

Extender la pasta de wasabi y la mayonesa a lo largo del centro.

### Pasos 6

Colocar a lo largo la rúcula, los palitos de pescado y las tiras de pimiento rojo y pepino.

### Pasos 7

Rociar con aliño de sésamo Kikkoman.

### Pasos 8

Enrollar.

### Pasos 9

Kikkoman Salsa de Soja  
naturalmente  
fermentada

Envolver en film transparente, fijarlo con una  
esterilla para sushi y desenvolver.

**Pasos 10**

Cortar en 8 porciones iguales.

**Pasos 11**

Rebozar cada porción en semillas de sésamo por  
ambos lados.

**Pasos 12**

Adornar con berro, mayonesa y aliño de sésamo  
Kikkoman.