KIKKOMAN

Nigiri

Tiempo total **30 Mins.** **30 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
1.228 kJ / 293 Kcal

INGREDIENTES

4 porciones

210 g	de arroz para sushi cocido y condimentado
90 g	de magro de atún
90 g	de atún con grasa
	Un poco de wasabi
Para mojar:	
	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada

PREPARACIÓN

Pasos 1

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.