KIKKOMAN

Onigiri de arroz pilaf con mantequilla y salsa de soja

Tiempo total **60 Mins.** **5 Mins.** Tiempo de preparación **55 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.569 kJ / 375 Kcal

Grasas: **8,7 g** Proteínas: **9,5 g**
Carbohidratos: **64,8 g**

INGREDIENTES

2 porciones

60 g	de cebolla
60 g	de zanahoria
30 g	de pimiento verde
40 g	de maíz dulce en conserva
300 g	de arroz
320 ml	de agua
10 g	de caldo vegetal granulado
2 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
2	huevos
1 cucharadita	de aceite de girasol
20 g	de mantequilla sin sal
1	hoja de nori

PREPARACIÓN

Pasos 1

60 g de cebolla - **60 g** de zanahoria - **30 g** de pimiento verde - **40 g** de maíz dulce en conserva
Corte la cebolla, la zanahoria y el pimiento verde en dados de 5 mm y escurra el maíz dulce en un colador.

Pasos 2

300 g de arroz - **320 ml** de agua - **10 g** de caldo vegetal granulado - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Con una arrocera:
Lave el arroz 4 o 5 veces y escúrralo en un colador. Coloque el arroz y los 320 ml de agua en la arrocera. Añada las verduras del paso 1, el caldo vegetal granulado y la Salsa de Soja Kikkoman, y mezcle suavemente. Inicie la cocción.

Con una cacerola:
Lave bien el arroz bajo agua fría hasta que el agua salga clara. Escúrralo y colóquelo en una cacerola con 320 ml de agua. Deje en remojo durante 20 minutos. Añada las verduras del paso 1, el caldo vegetal y la Salsa de Soja Kikkoman, y remueva con cuidado.
Cueza a fuego lento hasta que el vapor empiece a salir por la tapa. Reduzca el fuego y continúe la cocción durante 20 minutos más, hasta que el agua se haya absorbido. Mantenga la tapa cerrada. Retire del fuego y deje reposar durante 10 minutos.

Pasos 3

2 huevos - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharadita** de

aceite de girasol
Bata los huevos con la Salsa de Soja Kikkoman. Caliente el aceite en una sartén y cocine dos tortillas finas de huevo.

Pasos 4

20 g de mantequilla sin sal
Cuando el arroz esté cocido, incorpore la mantequilla sin sal y deje enfriar.

Pasos 5

Forme 8 bolas con el arroz ya enfriado.

Pasos 6

1 hoja de nori
Corte las tortillas finas de huevo y la hoja de nori en tiras de 3-4 cm de ancho. Envuelva cuatro bolas de arroz con las tiras de huevo y las otras cuatro con las tiras de nori. Si lo desea, decore con perejil picado y sirva.