

Onigiri de atún picante con salsa kimchi

Tiempo total **60 Mins.** 35 Mins. Tiempo de preparación **25 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.681 kJ / 641 Kcal

Grasas: **39 g** Proteínas: **24 g**
Carbohidratos: **47 g**

INGREDIENTES

2 porciones

200 g de arroz para sushi
75 ml de vinagre de arroz
1 cucharada de azúcar
1 de sal
cucharadita
1 cucharada de agua
200 g de atún fresco
3 Kikkoman Salsa picante
cucharadas de Guindilla para Kimchi
1 cucharada Kikkoman aceite de
Sésamo Toastado
1 cucharada de vino mirin
15 g de cebollino
1 cucharada de mayonesa
0,5 Kikkoman Salsa de Soja
cucharada naturalmente
fermentada
2 hojas de nori
1 cucharada de semillas de sésamo
tostadas
50 ml de aceite para freír

PREPARACIÓN

Pasos 1

200 g de arroz para sushi - **75 ml** de vinagre de arroz - **1 cucharada** de azúcar - **1 cucharadita** de sal - **1 cucharada** de agua
Enjuague el arroz para sushi en agua fría al menos cinco veces. Hiérvalo con agua en una proporción de 1:1,5. Mezcle bien el vinagre de arroz, el azúcar, la sal y el agua en un bol. Añada el adobo al arroz caliente y mézclelo.

Pasos 2

200 g de atún fresco - **3 cucharadas** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi - **1 cucharada** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **1 cucharada** de vino mirin
Corte el atún en dados. Añada la Salsa picante de Guindilla para Kimchi Kikkoman, el mirin y el Aceite de Sésamo Kikkoman y mezcle bien. Sofría brevemente en una sartén bien caliente. Deje enfriar después de freír.

Pasos 3

15 g de cebollino - **1 cucharada** de mayonesa - **0,5 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Añada la mayonesa, el cebollino picado y la Salsa de Soja Kikkoman al atún y mezcle.

Pasos 4

Forme un triángulo con un puñado de arroz y póngalo sobre film transparente. Coloque el relleno de atún en el centro. Añada más arroz y vuelva a formar un triángulo. Envuelva el onigiri en el film transparente y presione ligeramente para que

conservar la forma. Retire el film transparente.

Pasos 5

2 hojas de nori - **1 cucharada** de semillas de sésamo tostadas - **50 ml** de aceite para freír
Envuelva el triángulo en un trozo de nori y espolvoréelo con las semillas de sésamo.