KIKKOMAN

Onigiri nikumaki con bacon crujiente

Tiempo total **17 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **7 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

2 porciones

300 g	de arroz de sushi cocido (vea la sección de consejos)
75 ml	Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado
12	lonchas de bacon
2 cucharadas	de aceite vegetal
1	hoja de nori
100 g	de ensalada verde (por ejemplo, lechuga romana o trocadero)
0,5	lima

PREPARACIÓN

Pasos 1

300 g de arroz de sushi cocido (vea la sección de consejos) - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado - **12** lonchas de bacon

Forme 6 rollitos compactos y gruesos con el arroz de sushi, utilizando las manos ligeramente humedecidas. Píntelos con una capa fina de Salsa Barbacoa Teriyaki con miel Kikkoman y envuelva cada uno con 2 lonchas de bacon.

Pasos 2

2 cucharadas de aceite vegetal

Fría los nikumaki onigiri en el aceite vegetal durante unos 5 minutos, hasta que estén dorados y crujientes por todos los lados.

Pasos 3

3 cucharadas Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado

Disponga los onigiri en un plato. En la misma sartén, lleve a ebullición la Salsa Barbacoa Teriyaki con miel Kikkoman y, seguidamente, incorpore los onigiri para que se impregnen bien por todos los lados.

Pasos 4

0,5 hoja de nori - **100 g** de ensalada verde (por ejemplo, lechuga romana o trocadero) - **0,5** lima

Divida la hoja de nori en cuatro partes con unas tijeras y córtela en tiras finas. Coloque cada nikumaki onigiri sobre una hoja de lechuga del tamaño de la mano, rocíe con unas gotas de zumo de lima y espolvoree con las tiras de nori.