

Salsa de mayonesa de mango poke con bolitas de sushi fritas

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

Información nutricional (por porción)
2463 kJ / 588 Kcal

Grasas: **21 g** Proteínas: **21,7 g**
Carbohidratos: **76 g**

INGREDIENTES

4 porciones

800 g de arroz para sushi cocido
60 ml Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi (125ml) (como alternativa: 2 cucharadas de vinagre de arroz, 1 cucharadita de azúcar y 1 pizca de sal)
1 chalota
50 g de pulpa de mango
1 cucharada de cilantro picado
1 de copos de guindilla
cucharadita
50 g de mayonesa
50 g Kikkoman Salsa a base de Salsa de Soja y Aceite De Sésamo, Para Ensalada De Pescado Estilo Poke
20 g de hojas de espinaca
1 hoja de nori
50 g de zanahoria
100 g de roast beef (fiambre)
100 g de camembert
5 tomates cherry
10 hojas de albahaca
2 huevos
70 g Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés
aceite vegetal para freír

PREPARACIÓN

Pasos 1

800 g de arroz para sushi cocido - **60 ml** Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi (125ml) **1** chalotas - **50 g** de pulpa de mango - **1 cucharada** de cilantro picado - **1 cucharadita** de copos de guindilla - **50 g** de mayonesa - **50 g** Kikkoman Salsa a base de Salsa de Soja y Aceite De Sésamo, Para Ensalada De Pescado Estilo Poke Mezcle el arroz aún caliente con el Sazonador para arroz de sushi Kikkoman y resérvelo. Corte la chalota en dados finos. Haga un puré con la pulpa del mango y mézclela con la chalota, el cilantro, las escamas de guindilla, la mayonesa y la Salsa Poke Kikkoman.

Pasos 2

20 g de hojas de espinaca - **1** hoja de nori - **50 g** de zanahoria - **100 g** de roast beef (fiambre) - **100 g** de camembert - **5** tomates cherry Pique las espinacas y la hoja de nori finamente, y la zanahoria en dados pequeños, mezcle todo. Corte el roast beef y el camembert en 10 trozos cada uno. Parta los tomates cherry por la mitad.

Pasos 3

10 hojas de albahaca Divida el arroz en 20 porciones y aplástelas suavemente entre papel film. Coloque la carne asada, las zanahorias, las espinacas y la hoja de nori en el centro de 10 porciones de arroz. Coloque el camembert, el tomate y la albahaca en el centro de las 10 porciones restantes. Utilice el papel film para dar forma de bola al arroz envolviendo los rellenos.

Pasos 4

2 huevos - **70 g** Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés - aceite vegetal para freír
Bata el huevo y sumerja las bolas de sushi en él, luego cúbralas con el Panko Kikkoman. Caliente el aceite en una sartén a unos 165 °C y fría las bolas de sushi durante 3-5 minutos. Sírvalas con la salsa.