

Yaki onigiri con salsa de soja, miso y queso

Tiempo total **30 Mins.** 5 Mins. Tiempo de preparación **25 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.614 kJ / 386 Kcal

Grasas: **12,3 g** Proteínas: **9,1 g**
Carbohidratos: **55,8 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Para la pasta de miso:

50 g de miso blanco
1 cucharadita Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 cucharada de azúcar
1 cucharada Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar
1 cucharadita Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
1 cucharadita de sésamo molido

Para la salsa sazonadora y el acabado:

1 cucharada Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
2 cucharaditas Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar
1 cucharadita de semillas de sésamo blanco
450 g de arroz cocido
20 g de queso en dados pequeños
1 cucharadita Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
60 g de queso rallado para pizza

PREPARACIÓN

Pasos 1

50 g de miso blanco - **1 cucharadita** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharada** de azúcar - **1 cucharada** Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar - **1 cucharadita** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **1 cucharadita** de sésamo molido
Mezcle el miso blanco, la Salsa de Soja Kikkoman, el azúcar, la Salsa dulce estilo Mirin Kikkoman, el Aceite de Sésamo Kikkoman y las semillas de sésamo molidas.

Pasos 2

Cocine a fuego lento la mezcla del paso 1 en un cazo pequeño durante aproximadamente 2 minutos, removiendo con regularidad.

Pasos 3

1 cucharada Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 cucharadita** Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar - **1 cucharadita** de semillas de sésamo blanco - **300 g** de arroz cocido - **20 g** de queso en dados pequeños
Mezcle la Salsa de Soja Kikkoman con la Salsa dulce estilo Mirin Kikkoman. Incorpore las semillas de sésamo y 2 cucharaditas de esta mezcla al arroz. Reparta el arroz en 2 cuencos. Añada los dados de queso a uno de los cuencos y mezcle. Forme 2 bolas con cada mezcla de arroz. Reserve la salsa restante.

Pasos 4

1 cucharadita Kikkoman aceite de Sésamo Toastado

Fría las bolas de arroz por ambos lados en Aceite de Sésamo Kikkoman caliente. Píntelas con la salsa restante del paso 3 y continúe friendo durante 3-4 minutos, hasta que estén doradas y crujientes.

Pasos 5

60 g de queso rallado para pizza

Caliente otra sartén a fuego bajo. Reparta el queso rallado para pizza formando cuatro círculos pequeños en la sartén. Cuando el queso se haya derretido y comience a dorarse ligeramente, retírelo y coloque dos círculos sobre cada bola de arroz con queso.

Pasos 6

150 g de arroz cocido

Forme dos discos planos con el arroz. Unte por encima la pasta de miso del paso 1 y hornee en un horno precalentado a 200 °C durante aproximadamente 8 minutos. Coloque los tres tipos de onigiri en platos y sirva.