KIKKOMAN

Yaki Onigiri

Tiempo total **15 Mins.** **5 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
796 kJ / 119 Kcal

Grasas: **4,8 g** Proteínas: **4,9 g**
Carbohidratos: **31,1 g**

INGREDIENTES

4 porciones

400 g	arroz cocido
2 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 cucharada	sésamo tostado
0,5 cucharada	aceite vegetal
	Un par de gotas de aceite de sésamo

Para la salsa:

1 cucharada	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1	yema de huevo
1 pellizco	azúcar

PREPARACIÓN

Pasos 1

Colocar el arroz, la salsa de soja y el sésamo en un cuenco y mezclar bien.

Pasos 2

Enrollar el arroz cocido en papel film y formar un triángulo (4 raciones).

Pasos 3

Calentar el aceite vegetal y el aceite de sésamo en una sartén antiadherente y cocinar el arroz moldeado a fuego medio por ambas partes.

Pasos 4

Para la salsa de soja, mezclar en un cuenco pequeño yema de huevo y azúcar. Untar las raciones de arroz cocinadas por una parte con la salsa y dorar hasta que esté crujiente. Dar la vuelta a las raciones de arroz, untar con el resto de la salsa y cocinar también hasta que esté crujiente.

Pasos 5

Emplatar las raciones de arroz y servir con encurtidos al gusto.