



Makis de atún con fresas

Características

Tipo de plato: Segundo

Tipo de dieta: Baja en grasas



Ingredientes

25g de arroz para sushi 150ml de agua 1cc de vinagre de arroz ½ cc de azúcar ¼ cc de sal ½ Lámina de alga nori 30g de atún fresco 1 fresa Vinagre balsámico Salsa de soja

Preparación

Introducir el arroz con el agua en el estuche mediano. Cocer durante 15min. Mezclar el azúcar con el vinagre y la sal y agregarlo al arroz, mezclar ligeramente. Reservar tapado con un trapo húmedo. Cortar el atún a láminas, también la fresa. Extender el makisu y poner el alga encima, distribuir una capa de arroz procurando dejar un centímetro libre en la parte superior. Colocar el atún y la fresa en el centro del arroz y enrollar. Cortar en 6 trozos. Mezclar la salsa de soja con el vinagre balsámico al gusto. Esta salsa servirá para mojar el maki.