

Domburi de arroz con huevo marinado



Ingredientes

Ajo rallado: 1/2 Diente

Arroz blanco japonés: Cantidad necesaria

Mirin: 3 cdas.

Huevos duros: 4 Unidades

Alga nori: 1 Hoja

Sake: 3 cdas.

Salsa de soja: 3 cdas.

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Azúcar: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos la salsa

Para ello

- En un bol, mezclamos 3 cucharas grandes de *mirin* con misma cantidad de salsa de soja, de agua y de *sake*
- Añadimos ½ diente de *ajo* rallado, 1 cuchara grande de azúcar y mezclamos.
- Agregamos 4 huevos duros pelados en el bols de la salsa y dejamos *marinar* durante una noche en la heladera.

Para el armado

- Colocamos sobre el bol de **arroz** blanco 3 huevos marinados cortados en mitades.
- Salseamos con la *marinada* y terminamos con la *cebolla* de verdeo en juliana y las algas nori finamente cortadas con tijera.
- Servimos.