

Inari sushi

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Ague Tofu (tofu frito para Sushi): Cantidad Necesidad

Chauchas: 50 g

Camarones cocidos: 150 g

Semillas De Sésamo : Cantidad necesaria

Zanahoria: 1 Unidad

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Arroz de sushi: 300 g

Para la salsa

Caldo de pescado: Cantidad necesaria

Dashi: 10 g

Mirin: 25 cc

Salsa de soja: 60 cc

Preparación de la Receta

- Mezclar en una olla caldo, hondashi, salsa de soja y *mirin*
- Dejar *hervir*.
- Cocinar 1 minuto el *tofu* frito en agua hirviendo y luego llevarlo a la olla de la salsa y cocinar por 8 minutos.
- Dejar enfriar en la salsa, colar, estrujar bien para secar lo mas posible y reservar.
- Cortar zanahorias blanqueadas el láminas , las chauchas blanqueadas al bies, picar *cebolla* de verdeo y cortar en mitades los *camarones* cocidos
- Mezclar en un bowl los ingredientes y agregar el *arroz* de sushi.
- Cortar al medio cada abura ague y rellenar cada triángulo con la mezcla reservada
- Pasar la parte del *arroz* de cada inari por semillas de *sésamo* y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/inari-sushi-2>