Onigiris

Ingredientes

Arroz para sushi: 3 Tazas
Atún: 1 Lata
Alga nori: 1 Hoja
Sal fina: A gusto
Cebolla de verdeo: 3 Unidades
Mayonesa: 2 Cucharadas
Furikake: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Llevar el *arroz* a un bowl transparente y cubrir con agua fría.
- Revolver con los dedos hasta que el agua se vuelva blanca
- Colar y volver a repetir esta operación hasta que el agua siga siendo transparente.
- Acomodar el *arroz* en una olla pequeña con tapa y cubrir con 3 tazas de agua fría, tapar y llevar al fuego.
- Cuando comience a *hervir* bajar el fuego a corona y sin destapar cocinar por 14 minutos.
- Transcurrido este tiempo y sin destapar nunca durante la cocción dejar reposar 10 minutos.
- Llevar a una placa y separar el *arroz*, cubrir con un paño húmedo y reservar.
- Cortar tiras de alga nori de 2 cm x 6 cm
- Sobre un papel separador colocar una porción de 100 g de *arroz*, hundir un poco el centro y colocar 1 cda de relleno
- Cubrir con algo más de *arroz* y con ayuda del separador ir presionando suavemente para darle forma de triángulo quedando el relleno en el interior.
- Colocar en la base la tira de alga nori y espolvorear con *furikake*
- Servir los oniguiris con salsa de soja.

Para el relleno

- Mezclar en un bowl *atún*, *cebolla* de verdeo picada y *mayonesa*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/onigiris