

## ENTRADAS

### NIGUIRIS



#### Ingredientes:

- 1 taza de arroz para sushi
- 1 1/2 taza de agua
- 250 cc de vinagre de arroz o de manzana
- 3/4 taza de azúcar
- Sal
- Mayonesa
- 1 cucharada de syracha
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Pimienta
- 2 cucharadas de yogurt sin sabor o Sour cream
- Jugo 1 limón
- 2 cebollines
- 1 cucharadita de aceite de sésamo
- 1 trozo pequeño de jengibre
- 4 cucharadas de soya
- 1 cucharada de ciboulette
- 1 cucharadita de cilantro
- 1 o 2 láminas de pescado

#### Preparación

- ARROZ: Lavar 1 taza de arroz para sushi bajo el chorro de agua moviendo con la mano por varios minutos hasta que el agua salga totalmente transparente, estilar y poner en una olla.
- Agregar a la olla 1 1/2 taza de agua a temperatura ambiente.



- Cocinar a fuego alto, sin tapar, hasta que comience a hervir el líquido. En este momento. Tapar la olla. Bajar el fuego al mínimo y cocinar durante 15 minutos. Si el fuego de tu cocina es muy alto, puedes poner el tostador.
- Retirar del fuego y SIN destapar, deja reposar 15 minutos más.
- **Sushizu (aliño para el arroz):** Mezclar 200 cc de vinagre de arroz o de manzana +3/4 taza de azúcar + 1 cucharadita de sal revolver con paciencia hasta disolver todos los cristales de azúcar.
- Si quieres hacer lo más rápido puedes entibiar el agua en el microondas por unos segundos.
- Extender el arroz en una fuente, moviendo delicadamente con movimientos suaves para no moler y agregar de a poco el “sishizu” .... Puedes ir probando para decidir la cantidad de sushizu que agregas.
- **MAYO DE SYRACHA:** Poner en un pocillo 1/2 taza de mayonesa + 1 cucharada de syracha (puede ser más si lo prefieres más picante) + 2 cucharadas de jugo de limón + sal y pimienta a gusto.  
Mezcle y poner en una mamadera de cocina para decorar.

**SALSA ACEBICHADA:** Poner en el vaso de la mini poner : 2 cucharadas de mayonesa + 2 cucharadas de yogurt sin sabor o Sour cream + 2 cucharada de vinagre de manzana + jugo 1 limón + la parte blanca de 2 cebollines + 1 cucharadita de aceite de sesamo o ajonjolí + 1 trozo pequeño de jengibre o 1/2 cucharadita en pasta + 4 cucharadas de soya + 1 cucharada de cibulette + 1 cucharadita de cilantro + 1 o 2 láminas del pescado que estén usando . Mixsear y poner en una mamadera de cocina para decorar.

