

Onigiris

Pinguino y Panda



Los Onigiris son bolas de arroz que llevan un relleno en su interior. Para hacer estos Onigiris utilizamos arroz para Sushi que aliñamos como hemos visto en la lección 1. Utilizamos como relleno salmón, tortilla para Sushi de la lección 2, o cualquier otro relleno. Utilizamos también dos láminas Nori para la decoración. Preparamos Onigiris con forma de pingüino, oso panda y los típicos onigiri triangulares.

Cocción de arroz y tortilla: 25 minutos

Montaje de canapés: 30 minutos

Cantidad : 24 Onigiris (6 personas)

Ingredientes

- Arroz cocinado para Sushi
- Tortilla para Sushi
- Salmón ahumado
- 2 láminas de alga Nori
- Colorante alimentario (opcional)
- Salsa de soja y wasabi (opcional)
- Tijeras, Film plástico, pinzas
- Plantilla para recortar los onigiris

- 1** Primer Onigiri: el oso panda. Recortamos el alga Nori siguiendo las formas que marca la plantilla. A continuación cortamos un trozo de film transparente que cubra la palma de nuestra mano. Colocamos el film sobre la palma de la mano y cogemos un puñado de arroz cocinado del tamaño de una croqueta grande. Mojamos la mano antes para que no se pegue el arroz. Hacemos un hueco y echamos un poco del relleno, en este caso de tortilla y salmón. Tapamos con arroz ayudados del film transparente. Le aplastaremos ligeramente en la parte alta para hacer el cuello y así diferenciar el cuerpo de la cabeza. Aplastaremos sobre la mesa la parte inferior, para que haga de base a nuestro panda. A continuación abrimos el film plástico y vamos pegando cada una de las piezas que hemos recortado de alga Nori. Para presionar y que se pegue el alga al arroz nos ayudaremos del film plástico. Prepararemos 4 Onigiris de esta variedad.
- 2** Segundo Onigiri: el pingüino. Al igual que el anterior, recortamos el alga Nori siguiendo las formas que marca la plantilla y seguimos los pasos hasta que le cambiemos la forma en este caso será de pera y aplastamos la parte más ancha para que haga de base a nuestro pingüino. Abrimos el film plástico y vamos pegando cada una de las piezas que hemos recortado de alga Nori. Para presionar y que se pegue el alga al arroz nos ayudaremos del film plástico. Prepararemos 4 Onigiris de esta variedad.
- 3** Tercer Onigiri, el triangular. Al igual que los anteriores, recortamos el alga Nori siguiendo las formas que marca la plantilla. Tapamos con arroz y cubrimos. Le haremos forma triangular del grosor del dedo pulgar, abrimos el film plástico y vamos pegando las piezas que hemos recortado de alga Nori. Prepararemos el resto de Onigiris de esta variedad haciendo diferentes dibujos y personajes. Uno de ellos podría ser un pollito coloreado en amarillo, haciendo el pico con salmón y los ojos con alga Nori.
- 4** A los Onigiris podemos darles diferentes formas y además colorearlos añadiendo unas gotas de colorante sobre el arroz y mezclándolo bien. Podremos acompañar nuestros Onigiris con salsa de soja y wasabi, para que los comensales puedan mojarlos si lo desean.