

Tamago Nigiri



El nigiri és un tipus de sushi que consta d'una peça d'arròs, amb una mica de wasabi i qualsevol base de peix col·locat damunt. El de truita té el seu propi nom: tamago nigiri.

Per 4 persones

Temps: 10 min. (Partim de l'arròs fet)

Ingredients:

2 ous

1 punta de sal

1 cullerada d'aigua

1 culleradeta de salsa de soja

1 culeradeta de vi d'arròs

Oli (només per untar la paella)

Arròs per fer sushi



Elaboració:

PAS 1: Fem la truita ò tamago. Batrem l'ou amb tots els ingredients per fer la truita.

PAS 2: Untem la paella amb oli. Posem la mescla i a foc fluix fem d'una banda. La girem i la fem de l'altra.

PAS 3: Posem un bol amb aigua per anar-nos remullant les mans.

PAS 4: Agafem una mica d'arròs amb les mans i anem fent una bola que després allargarem. No les feu molt grans que ha de ser un mos.

PAS 5: Tallem la truita amb forma de rectangle de la mida d'una mossada.

PAS 6: Col.loquem un tall de truita damunt de l'arròs i la lligarem amb una tira d'alga nori, segellada per sota, amb una mica d'aigua.

PAS 7: Els servirem amb un bol petit amb salsa de soja, un altre amb gíngebre en conserva i un altre amb wasabi.







LA MEVA CUINA



Bon Profit!