



ONIGIRAZU DE ATÚN CON SPICY MAYO

 **Porciones:** 2 onigirazu (4 mitades o 4 triángulos)

 **Preparación:** 45 min

 **Dificultad:** Fácil

 **Calorías:** 308

INGREDIENTES:

Para el relleno:

- 1 lata de 180 g de Atún Real en aceite de girasol
- 4 cucharadas de mayonesa
- 2 cucharaditas de salsa sriracha

Para el arroz:

- 2 tazas de arroz blanco Real cocido (preparado sin sal ni aceite)
- 3 cucharadas de vinagre
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cda. de aceite

Para el armado:

- 3 hojas de alga nori (1½ por cada onigirazu)
- ½ aguacate, en láminas
- ¾ taza de col morada, cortada en julianas
- 1 pepinillo fresco, en bastones o rondelas
- Papel film (para envolver)

Para la salsa umami de acompañamiento:

- 3 cucharadas de salsa de soya
- 1 cucharadita de aceite de ajonjolí
- Zumo de ½ limón

PREPARACIONES PREVIAS:

- **Arroz:**
 - 1.Lavar el arroz 2 a 3 veces con agua fría, hasta que el agua salga menos turbia.
 2. Cocinar el arroz con 1½ tazas de agua, sin sal ni aceite, a fuego bajo hasta que esté tierno.
 3. Mientras tanto, calentar ligeramente en una olla pequeña el vinagre y el azúcar removiendo hasta disolver.
 4. Una vez cocido el arroz, transferirlo a un recipiente amplio y verter la mezcla de vinagre caliente sobre él.Mezclar con movimientos suaves, dejar enfriar completamente antes de usar.
- **Relleno:**
 - 1 Drenar o escurrir bien el atún y colocar los lomos en un bowl.
 2. Agregar la mayonesa y la sriracha.
 3. Integrar todo con una cuchara hasta formar una mezcla cremosa y uniforme y reservar.
- **Salsa de acompañamiento:**
 - 1.Colocar la salsa de soya, el aceite de ajonjolí y el zumo de limón en un recipiente pequeño.
 2. Mezclar bien con una cucharita hasta que todo esté bien integrado.
 3. Se puede decorar con semillas de ajonjolí tostadas.
 4. Reservar.

PREPARACIÓN FINAL:

- 1.Colocar 1 hoja de alga nori sobre una superficie plana, con las puntas hacia arriba (en forma de rombo).
2. En el centro, colocar una porción de arroz, formando un cuadrado compacto.
3. Añadir 2 cucharadas del relleno de atún spicy.
4. Agregar col morada, pepinillo y aguacate.
5. Cubrir con otra pequeña porción de arroz y colocar ½ hoja de alga nori encima como tapa.
6. Doblar las esquinas de la hoja base hacia el centro formando un paquete cerrado.
7. Envolver con papel film y dejar reposar unos minutos para que tome firmeza.
8. Repetir el proceso con el segundo onigirazu.
9. Cortar cada uno en diagonal para obtener 2 mitades (triángulos).

TIP:

- 1.Humedecer las manos antes de manipular el arroz evita que se te pegue.
2. El reposo en papel film ayuda a que mantenga su forma y sea más fácil de cortar.
3. Puedes reemplazar el pepinillo por pepino o zanahoria en tiras si deseas variar la textura.
4. Puedes prepararlos con anticipación y guárdalos en papel film hasta el momento de servir.