

Prepara algo rico con **Mazatún**®.

## Onigiris atún Mazatún



30 min



2  
Personas



Fácil

### Ingredientes:

- 1 lata de atún Mazatún en agua
- 1 taza de arroz para sushi
- 2 cucharadas de vinagre de arroz
- 1/2 cucharada de azúcar
- 1 pizca de sal
- 50 gr de queso crema
- 1/2 zanahoria rallada
- 1 pieza de alga nori
- 1 huevo
- 1 taza de panko
- 1/2 taza de aceite para freír

### Producto Mazatún principal:



### Preparación:

Enjuaga arroz para sushi en un colador bajo el grifo hasta que el agua esté transparente. Ponlo a cocer con dos tazas de agua hasta que esté blandito.

Coloca el arroz en un tazón y mézclalo con vinagre de arroz, azúcar, sal y zanahoria rallada. Por otro lado, mezcla atún Mazatún con queso crema y reserva.

Para formar tus onigiris toma un poco de arroz cocido y colócalo en la palma de tu mano, oprímelo formando un hueco al centro. Rellena con la mezcla de atún Mazatún y queso y envuélvelo con el arroz de los extremos. Forma un triángulo o la figura que más te guste.

Empaniza tus onigiris pasándolos primeramente por huevo batido y luego por panko. Fríelos por ambos lados a temperatura media y retira el exceso de aceite dejándolos reposar en un papel absorbente.

Finalmente, con ayuda de unas tijeras corta figuras divertidas de alga nori, decora tus onigiris, puedes decorarlos con ojos, bocas y orejas de alga. Puedes acompañar con lechuga, espirales de zanahoria, pepino y salsa de soya con limón.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos



@atun\_mazatun



@AtunMazatun