

- Fresh Fruit Sushi -



INGREDIENTES

1 ½ TAZAS DE ARROZ DE GRANO CORTO

2 TAZAS DE AGUA

3 CUCHARADAS DE AZÚCAR

¼ DE CUCHARADITA DE SAL

¼ DE TAZA DE COCO RALLADO

1 TAZA DE LECHE DE COCO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

FRESA

MANGO

KIWI

ARÁNDANO

Frambuesa

PROCEDIMIENTO

1. EN UNA OLLA MEDIANA, MEZCLA EL ARROZ, EL AGUA, EL AZÚCAR Y LA SAL. DÉJALO COCER A FUEGO LENTO DURANTE UNOS 20 MINUTOS O HASTA QUE TODO EL ARROZ ABSORBA EL AGUA.
2. AÑADE LA LECHE DE COCO Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA. LA MEZCLA DEBE SER MOLDEABLE.
3. CUECE UNOS MINUTOS MÁS SI ESTÁ DEMASIADO LÍQUIDA.
4. CORTA LA FRUTA ELEGIDA EN TROZOS LARGOS.

5. COLOCA UN RODILLO DE BAMBÚ SOBRE LA ENCIMERA Y UN CUADRADO DE PAPEL ENGERADO ENCIMA Y EXTIENDE EL ARROZ.

6. COLOCA LOS TROZOS DE FRUTA SOBRE EL ARROZ Y ENROLLA CON CUIDADO. SI EL ARROZ SE PEGA DEMASIADO AL PAPEL, INTENTA EXTENDERLO UN POCO MÁS GRUESO.

7. CUBRE LOS ROLLOS CON LAS RODAJAS DE MANGO O EL COCO TOSTADO.

8. CORTA CADA ROLLO EN 6 TROZOS.

9. CON EL RESTO DEL ARROZ, PUEDES HACER BOLAS COMO NIGIRI.

10. COLOCA ENCIMA RODAJAS FINAS DE KIKI O FRESAS Y MEDIA MORA

¡Disfruta!