Pau | al xup-xup



PLATS PRINCIPALS

Sashimi i nigiri de calamar en diferents elaboracions (II)

2 racions · 239 kcal

Ingredients

1 calamar

Arròs Akita Komachi

PER RACIÓ

Proteïnes	13 g
Greixos	1,4 g
Hidrats	42 g
Fibra	0,3 g

Elaboració

SASHIMI

1. Fer talls al llarg de tota la peça: primer perpendicular al llarg, i per l'altra cara en paral·lel.
2. Cargolar el calamar amb cura per aconseguir una mossegada més tendra.

NIGIRI

3. Tallar peces en angle de 45 graus, d'uns dos dits d'ample aproximadament.
4. Fer talls delicats tant al llarg com al transversal per millorar la mossegada i fer-la més tendra.
5. Fer dos tipus de talls: un per les dues cares i l'altre només per una.
6. Agafar poc arròs, sense estrènyer-lo en excés, només el just perquè la peça quedi ferma i el gra es noti viu a la mossegada.
7. Colocar el calamar a sobre i acoblar-lo bé.

Fet amb CookNest

Totes les receptes de Pau | al xup-xup
cooknest.app/@alxupxup · Instagram @alxupxup