Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Uramaki de sobrasada y brie

4 raciones

Ingredientes

- Arroz
- Miel
- Vinagre
- Sobrasada
- Alga
- Brie

Elaboración

1. Lavar el arroz
2. Cocer el arroz
3. Añadir al arroz un poco de miel y vinagre
4. Montar el uramaki con la sobrasada y el alga
5. Hacer el rollo
6. Añadir el brie o el queso que más guste
7. Sopletear el brie hasta que quede cremoso y ligeramente caramelizado

RECOMENDACIONES

El soplete es completamente opcional.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone

cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone