

PLATOS PRINCIPALES

Nigiris de solomillo de ternera

+4h · 6 raciones · 527 kcal

Ingredientes

- Un medallón de solomillo de ternera (250 gramos)
- **200 g** de sal
- **200 g** de azúcar
- **500 g** de arroz aderezado para sushi (250 g de arroz seco)
- Mayonesa de alga nori para decorar
- Semillas de sésamo para decorar

POR RACIÓN

Proteínas	**15 g**
Grasas	**7,1 g**
Hidratos	**100 g**
Fibra	**1,3 g**

Elaboración

1. Mezclamos la sal con el azúcar y cubrimos el solomillo con esta mezcla
2. Lo metemos en la nevera durante 8 horas
3. Sacamos el solomillo, lo limpiamos con agua y lo secamos muy bien
4. Cortamos finas lonchas del solomillo, que luego usaremos para montar los nigiris
5. Preparamos arroz para sushi, cogemos una porción y con las manos lo moldeamos con forma alargada
6. Ponemos la loncha de solomillo encima y apretamos con delicadeza para que se fije al arroz
7. Sobre cada nigiri, ponemos una línea de mayonesa de alga nori y terminamos con unas semillas de sésamo

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas para el día a día con Javier Linde

cooknest.app/@recetasconjavier · Instagram @recetasconjavier