

TAZON DE SURIMI POKE

Porciones 2

Ingredientes

- 1/2 taza de vinagre de arroz
- 4 cucharadas de aceite de sésamo
- 1/2 cucharadita de semillas de sésamo negro
- 1/2 cucharadita de semillas de sésamo blanco
- 8 paquetes de **Aquamar Shredded Surimi**
- 4 oz de salmón de grado sushi, cortado en cubitos
- 2 cucharadas de salsa de soya baja en sodio
- 3/4 cucharadas de jengibre pelado y finamente rallado
- 1 cucharadita de miel cruda
- 2 tazas de arroz integral cocido de grano largo
- 1/4 de col morada, rallado
- 2 rábanos en rodajas finas
- 1/2 pepino, cortado en cintas con un pelador de verduras
- 1/2 zanahoria, cortada en cintas con un pelador de verduras
- 1 cebolleta, cortada en rodajas finas en diagonal (partes blancas y verde claro)
- 1 aguacate en cubos
- 1 chile rojo, sin semillas y en rodajas finas (opcional)
- 1/4 taza de edamame con cáscara



Instrucciones

1. En un tazón mediano, mezcle 3 cucharadas de vinagre, 1/2 cucharada de aceite de sesamo y semillas de sésamo. Agregue el atún al tazón con la salsa y bata para cubrir. Refrigerar hasta que esté listo para servir.
2. Use otro tazón mediano y mezcle 2 cucharadas de vinagre y 1/2 cucharada de aceite de sésamo. Agregue el surimi rallado y mezcle. Refrigerar también.
3. Mezcle el vinagre restante, el aceite de sésamo restante, la salsa de soya, el jengibre y la miel.
4. Montar los tazones: Rocíar un poco del aderezo sobre el arroz cocido y mezclar.
5. Divide el arroz entre los tazones.
6. Cubra cada tazón con el surimi rallado y rodee con los demás ingredientes (atún marinado, pepino, zanahorias, rábanos, cebolletas, repollo rojo, aguacates, chile rojo y edamame)
7. Rocíe el aderezo sobre el tazón.

AQUAMAR

Aquamar, Inc. | 888.481.0302 | www.aquamarseafood.com