

TALLER CUINES DEL MÓN

JAPÓ: ONIGIRIS DE TONYINA

CUINERES: EDNA, LUNA BLEI, JARA, ARIADNA P, LUA ORTEGA, TADEO, TEO MARIÑO

INGREDIENTS

ALGUES NORI

ARRÒS BLANC

TONYINA EN LLAUNA

MAIONESA

SÈSAM TORRAT (OPCIONAL)

PROCEDIMENT

- RENTAR MOLT BE L'ARRÒS FINS QUE SURTI L'AIGUA BEN NETA PER TREURE TOT EL MIDÓ
- BULLIR L'ARRÒS I DEIXAR REFREDAR TAPAT AMB UN DRAP HUMIT
- ES POT AFEGIR MIRIN
- TALLAR A TIRES LES ALGUES NORIS PER EMBOLICAR ELS NIGIRIS
- ESCALFAR AIGUA AMB SAL EN UN BOL PER MULLAR-NOS LES MANS ABANS DE CADA NIGIRI I QUE NO SE'NS ENGANXI L'ARRÒS A LES MANS
- MUNTAR EL NIGIRI AL PALMELL DE LA MA AMB UN GRAPAT D'ARRÒS , DESPRÉS LA TONYINA I TAPAR AMB L'ARRÒS DE NOU. ES POT MUNTAR RODÓ O TRIANGULAR
- TAMBÉ ES PODEN ARREBOSSAR ALGUNS AMB SÈSAM

PRESENTEM ALS AMBIENTS

COSMOS: LUA I ARIADNA

BIOS: LUNA BLEI

TEMPS MODERNS: ARIADNA, LUA I EDNA

DISSENY: TEO

BABEL: JARA

CREAMAT: JARA I LUNA