Nigiri de aguacate

Ingredientes

- 4 tazas arroz para sushi, cocido
- 2 algas noris, cortadas en tiras de 1cm de ancho
- 1 aguacate de Michoacán, cortado en rebanadas muy delgadas
- Salsa de soya, para acompañar

Preparación

Con las manos húmedas tome una porción de arroz y forme un cilindro; colóquelo sobre una tira de alga noris. Posteriormente, coloque 2 rebanadas de aguacate sobre los cilindros de arroz y enrolle el alga noris, sujetando el aguacate y el arroz. Humedezca la punta del alga noris para que se adhiera al arroz.

Sirva acompañado de salsa de soya.

Tiempo de preparación: 25 minutos

Dificultad: fácil
Rinde 4 porciones

APEAM
pro aguacate
Aguacates de Michoacán
Sabor y energía todo el día