



Bolas de Arroz Japonesas

Rinde más o menos 40 bolas

- 5 tazas de arroz de grano mediano de buena calidad
- 6 tazas de agua
- 3.6 gramos de condimento Japonés para arroz (OTONA NO FURIKAKE)
- Agua y sal para formar las bolas

Ponga el arroz en la olla eléctrica para hacer arroz y lávelo muy bien, cambiando el agua dos veces.

Cubra el arroz con seis tazas de agua (1.5 litros) y cocine de acuerdo a las instrucciones de su olla. Cuando estén listos permita que reposen por cinco minutos, destape y mezcle bien con una cuchara de palo. Vuelva a cubrir y deje reposar otros cinco minutos.

Vierta la mitad de su arroz en un bol grande. Añada el condimento en tandas mezclando bien después de cada añadidura. Trabaje al ojo asegurándose de que no queden pedazos grandes de arroz blanco. Si no llega a utilizar todo su condimento guárdelo en una bolsa bien sellada.

Mójese los dedos con un poco de agua y ponga más o menos ¼ taza de arroz condimentado en su mano. Curvee su otra mano y empiece a apretar el arroz suavemente, volcándolo cada vez que lo aprieta hasta formar un triángulo perfecto. Después de la tercera o cuarta apretada ponga un poco de sal en la palma que contiene el arroz y termine de formar.

Sirva las bolas de arroz como guarnición de cualquier comida que guste. Sírvalos con salsa de soya Japonesa. Conserve las bolas de arroz en un contenedor cerrado en el refrigerador hasta tres días.