Panigiri

Dificultad:
media
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 2 aguacates
- 1 lima
- 1 limón
- 1 naranja (el zumo)
- Aceite de oliva
- 1 cebolla tierna
- 1 tomate maduro pero firme
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- Kimchi (fermentado coreano)
- Sal
- Pimienta
- Atún rojo
- Salsa de soja
- Salsa teriyaki
- Panipuri (panecillo indio esférico y huevo)

/ Preparación

Preparación

- Triturar el aguacate con zumo de lima y emulsionarlo con aceite de oliva. Corregir de sal

Para el guacamole:

- Picar el aguacate, la cebolla, el tomate y el pimiento en cuadrados muy pequeños, añadir zumo de lima, kimchi y rectificar de sal y pimienta.

Para el atún:

- Cortar en láminas y pintar con una mezcla de soja, teriyaki y zumo de naranja.

Montaje:

- De base un poco de crema de aguacate cítrico.

Encima el panipuri relleno de guacamole, y colocamos la lámina de atún encima del “Panigiri”.