

Nigiri

- 1.** Siempre debemos tener las manos frías antes de empezar. Primero, hacemos una bola de arroz en la mano y cogemos el trozo de pescado con la otra mano.
- 2.** Hacemos un hueco dentro de arroz y le damos la vuelta. En el proceso, hay que usar el pulgar para sujetar el arroz para que no se haga demasiado largo.
- 3.** Sujetar los lados y no apretar arriba (solo tocar). Luego, girar el “nigiri” 2-4 veces.
- 4.** Para colocar el pescado, debe estar curvado de forma suave, apoyado encima del arroz, que hace forma de barco. Recordad que el arroz no debe quedar más gordo que el pescado.