

# Bolitas de sushi con ensalada mezclum

🕒 45 minutos

👤 Fácil

👥 4 Personas

## ✓ INGREDIENTES

- 1 pack de mezclum
- 1 pepino
- 1 mango
- 1 aguacate
- 1 alga nori
- 250 g de arroz de sushi
- 350 ml de agua
- 60 ml de vinagre de arroz
- 35 g de azúcar
- Sal
- Semillas de sésamo
- Cebolleta



1 Corta el pepino, el mango, el aguacate en cubos pequeños e integra en un bol. Pica fina el alga nori. Mezcla la mayonesa junto con la salsa sriracha para formar el aderezo picante.



2 Lava el arroz de sushi hasta que el agua salga transparente, para retirar el almidón. Luego, cuece en una olla tapada a fuego lento durante unos 15 minutos o hasta que absorba toda el agua.



3 Apaga el fuego y deja reposar unos 10 minutos. Mientras tanto, mezcla en una cazuela a fuego suave el vinagre de arroz junto con el azúcar y la sal, cuando todo se haya integrado retira del fuego.



4 Estira el arroz en una bandeja, vierte el aliño avinagrado y abanica hasta que se temple. Forma bolitas de arroz rellenas con la mezcla de vegetales y añade alga nori. Pasa las bolitas por semillas de sésamo para rebozar.



5 En un plato, dispón la ensalada mezclum, los vegetales picados y añade las bolitas de sushi por encima. Coloca el aderezo picante sobre las bolitas y cebolleta picada.

## Productos de esta receta



Pack de mezclum

