



VEGETALES FRESCOS
hasta tu mesa



Rosca de sushi

Ingredientes:

- 6 Tazas de arroz blanco cocido y frío
- 1 Paquete de surimi picado finamente
- 3/4 Taza de mayonesa light
- Tajín en polvo
- 3 Pepinos rallados con semillas
- 3 Cabos de **cebolla cambray MR. LUCKY** rebanados finamente
- 1 1/2 Tazas de salsa de soya
- Ajonjolí

Preparación:

1. Combina el surimi con la mayonesa, tres cucharadas de salsa de soya y espolvorea Tajín en polvo. Déjalo aparte.
2. En un molde para gelatina coloca 1/4 parte del arroz apretándolo en la parte de abajo, encima una capa de pepino, sobre el papino vacía el surimi y nuevamente vuelve a poner arroz.
3. A la salsa de soya incorpórale los cabos de la cebolla cambray y espolvorea con Tajín en polvo.
4. Ya que se haya enfriado la rosca en el refrigerador desmóldala y espolvoreala con ajonjolí.
5. Sirve con la salsa de soya.



GARANTÍA. 100%
Riego con Agua de
Pozo Profundo

Todos los Productos MR. LUCKY son seguros:
www.mrlucky.com.mx



MR. LUCKY se vende en tiendas de autoservicio