



SUPER ORIENTAL SUPERKISE

CLASES DE SUSHI, COCINA CHINA Y JAPONESA.

ADQUIERA CON NOSOTROS SUS VAJILLAS, UTENSILIOS, Y MATERIALES PARA COCINAR, ALIMENTOS Y ESPECIAS ORIENTALES, FRANCESAS E ITALIANAS. EXTENSA VARIEDAD DE REGALOS Y ARTICULOS DE DECORACIÓN (FAROLES, AMULETOS, FENG SHUI, ETC.)

DIVISION DEL NORTE NO. 2515, ESQ. CON LONDRES,
COL. DEL CARMEN, COYOACAN C.P. 04100, MEXICO D.F.
TELS. (55)5688-2981; 5688-4298; 5688-4022; 5605-4990

GOHAN (ARROZ AL VAPOR) PARA YAKIMESHI

INGREDIENTES

2 TZA.....ARROZ
2 TZAS.....AGUA FRIA

PREPARACION

- 1.-LAVAMOS EL ARROZ CON AGUA FRIA TRES VECES Y ESCURRIMOS MUY BIEN.**
- 2.-EN LA OLLA EXPRESS PONEMOS EL ARROZ Y LAS 2 $\frac{3}{4}$ TAZAS DE AGUA Y COLOCAMOS EN EL FUEGO.**
- 3.-EN CUANTO EMPIEZA A SALIR EL VAPOR DE LA OLLA COLOCAMOS EL TAPÓN Y BAJAMOS EL FUEGO DEJANDOLO DE 5 A 10 MINUTOS (SEGÚN LA CANTIDAD DE ARROZ).**
- 4.- RETIRAMOS DEL FUEGO Y DEJAMOS REPOSAR UNOS MINUTOS HASTA QUE LA OLLA ESTE A TEMPERATURA AMBIENTE.**
- 5.- SERVIMOS CON EL SHAMOJI Y DEGUSTAMOS SOLO O CON LOS FURIKAKES (SABROSEADORES DE CAMARONES, SALMÓN, ALGAS, PESCADO, VERDURAS, COMBINADOS CON AJONJOLI Y ESPECIAS IAPONESAS. ETC.)**