



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

HARU SALAD(ENSALADA PRIMAVERA)

INGREDIENTES

- 150 GRS....HARUSAME O LLUVIA DE PRIMAVERA**
- 1 CDA.....KIKURAGUE O WAKAME**
- 6 PZAS.....KANIKAMA, CAMARÓN, JAMÓN O POLLO**
- 1 PZA.....PEPINO O CHICORIA**
- 1 CDA.....AJONJOLI NEGRO**

SALSA

- 1 CDA.....ACEITE DE AJONJOLI O RAYU**
- 3 CDAS....SALSA SOYA**
- 1 CDA.....VINAGRE DE ARROZ PREPARADO**
- 2 CDAS....VINAGRE BLANCO**
- 1 PIZCA...AJI-NO-MOTO, POLVO 7 ESPECIAS**

PREPARACION

- 1.-REMOJAMOS EL KIKURAGUE O WAKAME Y ESCURRIMOS.**
- 2.-HERVIMOS LA LLUVIA 10 MIN., ESCURRIMOS, ENFRIAMOS CON AGUA FRIA Y CORTAMOS EN TROZOS.**
- 3.-REBANAMOS EL PEPINO O CHICORIA Y REVOLVEMOS CON EL RESTO DE LOS INGREDIENTES**
- 4.- ANTES DE SERVIR AÑADIMOS LA SALSA Y EL AJONJOLI NEGRO.**