

## ENSALADA POKE DE ARROZ CON ATUN ROJO, EDAMAME Y SALSA PONZU



### INGREDIENTES

100 g arroz redondo  
25 g vinagre de arroz  
10 g azúcar  
240 g atún rojo  
60 g salsa ponzu  
1 Aguacate  
18 Tomate cherry

100 g edamame  
150g Cebolla frita  
Semillas de sésamo  
Puñado de Anacardos fritos  
3 rodajas de piña  
Cebollino

## **MODO DE HACERLO**

Poner a cocer el arroz con el doble de cantidad de agua y una pizca de sal hasta que esté al dente. Retirar y dejar enfriar. En un bol , Calentar suavemente, el vinagre de arroz con el azúcar y la sal, hasta que se funda la sal y el azúcar. Retirar y enfriar. Agregar al arroz y enfriar abanicando para separar los granos de arroz.

Cortar el atún en taquitos pequeños y marinar en la salsa ponzu una media hora.

Preparar los demás ingredientes, pelar los edamame, cortar en trocitos la piña y cortar en cuartos los tomatitos cherry.

Montar el poke poniendo en la base el arroz e ir distribuyendo de forma ordenada los ingredientes por encima. Decorar con las semillas de sésamo y cebollino picado.