

# receta

Habilidades del pensamiento ☁



# Introduction

A continuación mis compañeras y yo elaboraremos un platillo japonés llamado onigiri que prácticamente consiste en un triángulo de arroz relleno y con alga, pero antes, vamos a saber un poco de él.

El origen y evolución de este platillo es breve, pero se ha llevado a cabo durante mucho tiempo. El primer registro que se encontró de algo similar a un onigiri data de la era Yayoi (300 a.C. a 300 d.C.). Se trataba de un cúmulo de arroz carbonizado. Este hallazgo indicaba que, posiblemente, en esa época, en vez de coser y moldear el arroz, la gente lo asaba después de hervirlo y lo envolvía en hojas de bambú.



# Ingredientes:

- Arroz
- Mantequilla
- Pollo
- Una cucharada de salsa anguila
- salsa chipotle
- algas
- zanahoria (rallada)
- pepino (en pedacitos)
- cebollín
- apio en palitos



# Aclaraciones.

*El arroz tiene que estar cocido y preparado, las algas en rollitos, pollo (desmenuzado), las verduras como la zanahoria ya rallada y en trocitos, el cebollín en circulitos (cortado), el apio ya preparado en rollitos y para finalizar todas las salsas preparadas y listas para colocarse en nuestros onigiris.*



# Procedimiento:

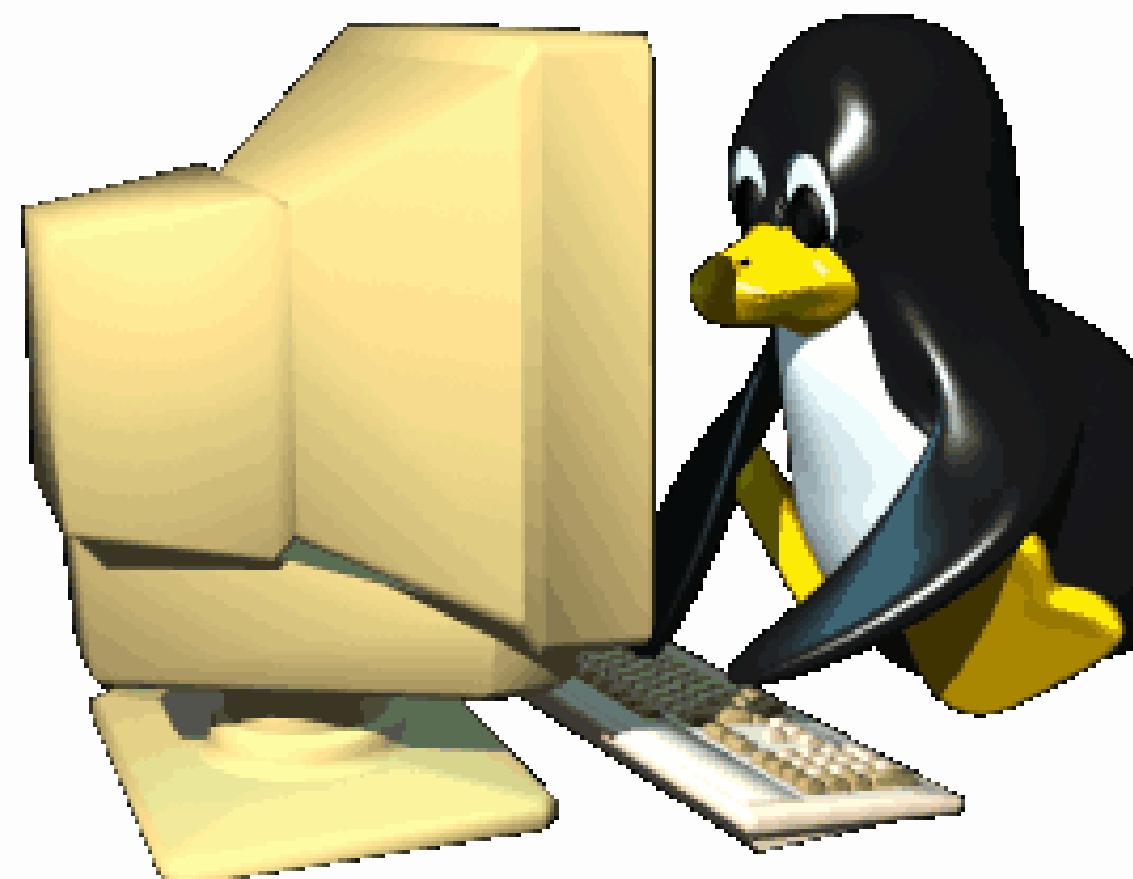
Primero ponemos a hervir en agua el arroz el agua tiene que estar caliente (hirviendo), ya que está nuestro arroz, apagamos el fuego y le agregamos una cucharada de mantequilla, enseguida empezamos a revolver, después de 10 minutos, lo servimos en un plato para poder colocarle nuestros ingredientes, luego agragamos nuestro pollo demenusado y dejamos un pequeño espacio para los vegetales, ¿Qué creen que vaya primero?

Zanahoria

Pepino

**Submit**

● Loading...



Efectivamente primero se coloca la zanahoria después el pepino y de hay, pasamos a darle forma a nuestro arroz para poder darle figura de un triángulo, luego en las bases de nuestros onigiris, colocamos una porción de alga en una forma rectangular, esto para no embarrassos de mantequilla y poder agarrarlo bien, al finalizar colocamos nuestros onigiris en un plato para poder agregarle todas nuestras salsas ¿Cuál creen que vaya primero?

Salsa chipotle

Salsa anguila

Submit

● Loading...



En efecto la respuesta era salsa de anguila, la salsa chipotle se usa más para darle sabor como la salsa de soya, después de todas las salas le podremos colocar el cebollín como decoración y un poco de apio.



# Conclusión

- El platillo japonés “onigiri” es un platillo muy fácil de hacer ya que solo se necesita arroz, mantequilla, pollo, carne o cualquier tipo de pescado, algunas verduras y finalmente algas y haci de simple es hacer uno, espero y les halla agradado nuestra presentación y muchas gracias por su atención





Gracias por su  
atención

**Equipo:**

- Mariel
- Sofia
- Mailen

Habilidades del  
pensamiento, 29 de  
noviembre del 2024

