



La mejor elección para cocinar en casa estas recetas en crudo

Doradas, Lubinas y Corvinas *Crianza de Nuestros Mares* en el Día Mundial del Sushi

- El 18 de junio se ha instaurado esta celebración para los amantes de este tipo de cocina en todo el mundo
- Una oportunidad para descubrir la excelencia gastronómica que los pescados criados en nuestras aguas tienen para elaboraciones sin fuego
- Frescura increíble, siempre en su momento óptimo de consumo y las máximas garantías alimentarias, entre las razones para decantarse por ellos

(04-jun-2019). En apenas unos años, la **cocina asiática** ha pasado de tendencia incipiente a sector establecido. La evolución al alza del número de establecimientos del ámbito de la hostelería dedicado a la gastronomía nipona ha tenido su reflejo en el **ámbito doméstico**. Hacer platos de sushi en casa es, hoy en día, algo muy habitual, sobre todo entre las franjas más jóvenes de la población. Esto ha llevado a que la celebración del Día Mundial del Sushi goce de una popularidad creciente año tras año.

Apuesta segura: Crianza de Nuestros Mares

A la hora de elegir el pescado con el que vamos a elaborar cualquiera de las versiones de sushi que podemos hacer en casa con motivo de los menús del 18 de junio, acertaremos si nos decantamos por las doradas, las lubinas o las corvinas de *Crianza de Nuestros Mares*. Al proceder de las costas españolas, nos encontramos ante unos pescados con una **frescura sobresaliente**.

Esto se debe a que, hasta el momento de salir del mar con dirección al punto de venta, permanecen nadando libres en los viveros ubicados en las aguas de mar abierto de nuestro litoral. Esta rapidez del trayecto y la permanente conservación a temperaturas muy frías, pero no congelantes, son esenciales para salvaguardar la calidad original que se esconde debajo del sello de origen que lucen estos pescados.

Cualquiera de los tres pescados que podemos encontrar todo el año en nuestro punto de venta habitual son una elección llena de aciertos a la hora de elaborar platos en crudo, como los



Nota de Prensa

que caracterizan la cocina japonesa que conmemora el Día Mundial del Sushi. Las Doradas, Lubinas y Corvinas de **Crianza de Nuestros Mares** ponen al alcance de los maestros caseros de la cocina nipona todo lo necesario para alcanzar la excelencia gastronómica con las máximas garantías de su origen nacional.

Nigiri de Dorada

Ingredientes

- ✓ 150 g de filetes de dorada **Crianza de Nuestros Mares**
- ✓ 2 cucharaditas rasas de wasabi
- ✓ 4 cucharadas de vinagre de arroz
- ✓ 175 g de arroz para sushi preparado



Elaboración

Enjuagar el filete de dorada con agua fría, secarlo y eliminar las espinas que queden con una pinza.

Cortar limpiamente los lados de los filetes y dividirlos en sentido transversal en 8 lonchas finas.

Con las yemas de los dedos, untar con un poco de wasabi una cara de los filetes. Mezclar el vinagre de arroz y 200ml de agua en un cuenco.

Formar 8 bolas ovaladas de arroz con las manos humedecidas en el agua con vinagre.

Colocar en la mano izquierda los filetes de pescado con el lado untado hacia arriba, poner una porción de arroz sobre el pescado y presionar un poco con la mano. Dar la vuelta a la porción y, con la ayuda del dedo índice, dar forma de cúpula al arroz.

<http://www.crianzadenuestrosmares.com/portfolio/nigiri-de-dorada/>

Más información: ramon.arias@agrfoodmarketing.com - Tlf: 650 39 02 23



[crianzadenuestrosmares](https://www.facebook.com/crianzadenuestrosmares)



[crianzadenuestrosmares](https://www.instagram.com/crianzadenuestrosmares)



www.crianzadenuestrosmares.com



[@Nuestros_Mares](https://twitter.com/Nuestros_Mares)



www.youtube.com/channel/UCYGaazvGqtLUkDFBGcz8FpA