

Sobre una base de arroz integral, poner encima el bimi y las almendras y colocar el atún glaseado en un lateral. Servir con ralladura de cítrico en el último momento.

NOTAS Y CONSEJOS

- El sésamo negro puede sustituirse por sésamo tostado normal.
- En caso de no disponer de Shichimi tōgarashi, este ingrediente puede sustituirse por la mezcla de eneldo con guindilla molida.
- También puede usarse salmón para elaborar esta receta.
- El arroz integral puede sustituirse por quinoa, bulgur o cualquier otro hidrato de carbono que sea integral.

