



Mirin para Cocinar Seasir

Mirin es un vino de arroz japonés sutilmente dulce y ácido, y un ingrediente clave para hacer salsas teriyaki y yakitori, caldos de fideos y adobos. El sake y el mirin son ambas variedades de vino de arroz, sin embargo, el mirin tiene un contenido de azúcar más alto y un contenido de alcohol más bajo. Para usar mirin para hacer una salsa yakitori, siga la siguiente receta: En una cacerola pequeña, combine 120 ml de salsa de soja, 120 ml de mirin, 60 ml de sake y 50 g de azúcar en polvo. Llevar a ebullición y hervir durante 8-10 minutos. La salsa debe quedar espesa y almibarada. Déjalo enfriar. La salsa Yakitori se combina de maravilla con pollo, salmón y verduras asadas. Explore nuestra gama completa de ingredientes japoneses aquí.

Price: \$32,000

Categories: [Condimentos](#), [Salsas / Aceites](#), [Todo para Kimbap - Sushi](#)



Vinagre para Kimbap o Sushi Coreano x 600gr

Vinagre de arroz y cereales de gran calidad elaborado con arroz malteado y fermentado al estilo tradicional Coreana. Úsalo para tus ensaladas, aderezos, salsas o en el arroz para Kimbap o sushi. El Vinagre de arroz es un suave vinagre extraído de la fermentación del arroz. Su color puede oscilar desde el blanco al dorado pálido. Es el único vinagre usado en la cocina japonesa, con el que se sazonan numerosos platos como el popular Sushi (lo que hace es intervenir en la elaboración del arroz que acompaña al pescado tanto en los sushis propiamente dichos como en los makis que son los rollitos de arroz con pescado rodeados de alga). Se conserva mucho tiempo en un lugar fresco. El vinagre de arroz tiene un sutil, pero ácido sabor y es más suave que otros tipos de vinagre. País de origen: Corea.

Price: \$30,000

Categories: [Salsas / Aceites](#), [Todo para Kimbap - Sushi](#)