

PREPARACIÓN DE SUSHI

I N G R E D I E N T E S	
PARA EL ARROZ	PARA LOS ROLLOS
<ul style="list-style-type: none">• 500 gr de arroz koshihikari	<ul style="list-style-type: none">• 7 láminas completas de algas
<ul style="list-style-type: none">• 450 cc de agua pura	<ul style="list-style-type: none">• 16 bastones enteros de kanikama
<ul style="list-style-type: none">• 50 cc de vinagre de alcohol	<ul style="list-style-type: none">• 2 zanahorias hervidas (en azúcar, vinagre y agua)
<ul style="list-style-type: none">• 50 cc de vinagre de arroz	<ul style="list-style-type: none">• 1 palta
<ul style="list-style-type: none">• 100 gr de azúcar	<ul style="list-style-type: none">• 100 cc de salsa de soja importada
<ul style="list-style-type: none">• ½ cucharada sopera de sal fina	<ul style="list-style-type: none">• 100 cc de salsa de soja común
<ul style="list-style-type: none">• 2 cucharadas soperas de mirín	<ul style="list-style-type: none">• Salmón, rabas, ...

I) PREPARACIÓN DEL ARROZ

- a. En una cacerola, lavar el arroz hasta que desprenda todo el almidón (el recipiente bajo el chorro no debe despedir agua turbia).
- b. Colar el arroz para secarlo. Luego ponerlo en olla hermética y agregarle el agua.
- c. Poner la olla tapada a fuego fuerte, hasta burbujeo (aprox. 8 min.) y luego a fuego lento hasta que el agua quede totalmente absorbida por el arroz (aprox. 3 min.). Retirar de la hornalla.
- d. Colocar un repasador debajo de la tapa (sin tocar el arroz) y tapar, dejando reposar 15 min.
- e. Preparar el condimento: Mezclar los vinagres, azúcar, sal y mirín en recipiente, y luego colocar a fuego lento hasta que el azúcar se disuelva. Retirar de la hornalla y dejar enfriar.
- f. Traspasar el arroz a un bol de plástico o madera, agregar condimento y mezclar bien.
- g. Alisar el arroz y colocar encima un repasador húmedo (en contacto con el arroz), colocando finalmente en heladera.

II) PREPARACIÓN DE LOS ROLLOS

- a. Envolver la esterilla en papel film.
- b. Las manos deben estar humedecidas para manipular el arroz sin que se pegue.
- c. Antes de armar cada rollo, el alga debe pasarse ligeramente por fuego de hornalla para hacerla crocante.
- d. Pasar wasabi con el dedo sobre el alga para darle sabor.
- e. Armar rollos con alga exterior o interior (invertidos).
- f. Cada rollo preparado debe ir a la heladera.
- g. Cortar los rollos en rodajas con cuchillo muy afilado.