



Sushi

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

- Lo más complicado a la hora de hacer sushi es preparar bien el arroz. Necesitas arroz glutinoso, que encontrarás en cualquier tienda de comida oriental y en casi todos los supermercados grandes.
- Lo primero es lavarlo muy bien, bajo el grifo de agua fría y cambiando el agua 8-10 veces hasta que el agua se quede clara, sin rastro de almidón.
- Recuerda que el pescado debe ser muy fresco. Para evitar el anisakis lo mejor es congelarlo al menos 24 horas. Aprovecha para cortarlo, siempre a contra hilo, cuando no está del todo descongelado, es mucho más fácil.

Ingredientes:

500 gr. de arroz para sushi
40 ml. de vinagre de arroz
40 gr. de azúcar
12 gr. de sal
wasabi
salsa de soja
200 gr. de pescado sin piel ni espinas en un trozo

Lava muy bien el arroz.

Yo suelo ponerlo con agua fría unos veinte minutos y luego lo pongo en un colador grande debajo del grifo, moviéndolo con fuerza.

Sabrás que está listo cuando el agua salga clara sin restos de almidón que hace que se ponga blanquecina.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Ponlo a cocer en el doble de agua fría que de arroz.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Cuando rompa a hervir tapa y continúa cociendo 22 minutos a fuego suave.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Mientras prepara el vinagre de arroz con el azúcar y la sal, mezcla muy bien.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Retira el arroz a un cacharro lo más abierto posible, mezcla con el vinagre y mueve con una espátula grande para que el líquido llegue a todos los granos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<http://palomadelarica.com>



```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```

Ahora hay que enfriar el arroz.

Si hace frío puedes hacerlo en la ventana, sino ayúdate con un abanico o con un ventilador, moviendo el arroz con la espátula para que se enfríe todo por igual y lo antes posible.

Tiene que quedar a temperatura ambiente.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Moja tus manos en agua fría.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Y con una sola mano coge un puñadito de arroz, aprieta con la mano,



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



y con dos dedos de la otra mano ayúdate para formar el sushi.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Pon encima de cada uno un poco de wasabi y coloca la tira de pescado.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Sirve acompañado de salsa de soja y jengibre.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```