Arroz de Sushi



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Agua: 1 Litro

Arroz (tipo medio doble carolina): 1 Kilo

Aderezo

Azúcar o Mirin: 130 cc

Sake: 2 cdas

Sal: c/n

Vinagre de arroz o de alcohol: 170 cc

Preparación de la Receta

Arroz

- Colocar el **arroz** en la olla, y lavarlo en abundante agua fría de 7-8 veces, luego agregar la misma parte en agua fría, tapar y llevar a cocción por 11 minutos a fuego máximo.
- Sin destapar, cocinar a fuego corono por 11 minutos más, apagar el fuego y dejar reposar por 15 minutos.
- Por ultimo en el sushi oke (fuente de madera), colocar el *arroz cocido*, retirar el fondo tostado y con espátula de *arroz* separar los granos.
- Agregar el aderezo mezclar todo con la espátula de *arroz* y mientras se mezclar con abanico ir enfriando el *arroz*.
- Dejar reposar hasta que esté a temperatura ambiente para que esté listo para su uso.

Aderezo

- En un bowl colocamos todos los ingredientes y mezclamos hasta obtener una mezcla bien homogénea.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-de-sushi