Chirashi sushi



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz

Vinagre de sushi: 2 cdas.
Arroz fortuna: 200 g

Guarnición

Lima: 1 Unidad
Salsa de soja: Cantidad necesaria
Wasabi: Cantidad deseada
Palta: 1 Unidad
Salmón fresco: 200 g
Semillas de sésamo blancas: 100 g
Cebolla de verdeo (la parte verde): 2 Unidades
Algas Nori: 2 Láminas
Semillas de sésamo negras: 30 g
Chauchas: 100 Unidades
Pepino Japonés: 1 Unidad

Pickles de jengibre

Agua: 250 cc
Raíz de Jengibre: 1 Unidad
Vinagre de sushi: 250 cc

Tamago

Huevo: 1 Unidad
Aceite: 1 cdita.
Mirin: 1 cdita.

Vinagre de sushi

Azucar: 250 grs.
Sal: 60 g
Vinagre Blanco: 500 cc

Preparación de la Receta

Vinagre de sushi

- En una *cacerola* combine el *vinagre*, el azúcar y la sal.
- Lleve al fuego hasta que el azúcar y la sal se disuelvan.

Pickles de jengibre

- Corte el *jengibre* en láminas finas.
- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición blanquee las láminas de *jengibre* durante 5 minutos.
- Cuele y disponga en la *cacerola* con el *vinagre* de sushi y la misma cantidad de agua.

Arroz

- Lave muy bien el *arroz* hasta eliminar todo su almidón y disponga en una *cacerola* de fondo grueso.
- Cubra con agua hasta sobrepasar 2 y ½ cm del nivel del *arroz*.
- Tape la *cacerola* y cocine a fuego máximo durante 5 minutos.
- Baje el fuego y prolongue la cocción 15 minutos más.
- Apague el fuego y deje reposar durante 10 minutos sin destapar la *cacerola*.
- Mezcle el *arroz* con el *vinagre*, espárzalo en una fuente y deje enfriar.

Tamago

- Mezcle el *huevo* con el *mirín*.
- En una sartén caliente con el aceite vierta el *huevo* y cocine hasta que se despegue de la base.
- Dé vuelta y termine la cocción.
- Corte en tiras finas y reserve.

Guarnición

- En una sartén caliente tueste las semillas de *sésamo* blancas y sirva en bowl de servicio.
- En un mortero machaque una cucharada de semillas de *sésamo* tostadas con el *sésamo* negro.
- Cocine las chauchas al vapor durante 5 minutos, corte la cocción en agua fría y luego escurra bien.
- En un bowl de presentación sirva las chauchas, rocíe con salsa de soja y espolvoree con semillas de *sésamo* molido.
- Corte el verdeo en rodajas finas.
- Corte el pepino y la lima la medio y luego corte en rodajas finas.
- Corte las algas en tiras finas y luego corte en juliana con la ayuda de una tijera.

- Pele la *palta* y corte en cubos pequeños.
- Mezcle el *wasabi* con un poco de agua fría hasta obtener una pasta homogénea.
- Retire la piel y las espinas del *salmón* y luego corte en láminas finas.

Presentación

- En un plato hondo forme un colchón de *arroz*, en el centro sirva una porción de *salmón*, a los lados y por encima distribuya pepino, lima, *palta*, verdeo, algas, *sésamo*, *jengibre* y tamago.
- Acompañe con las chauchas, el *wasabi*, salsa de soja y semillas de *sésamo* tostado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chirashi-sushi-3