Sushi

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Gunkanmakisushi - Variedad I

Shari: Cantidad necesaria
Algas Nori: 1 Plancha
Arroz: Cantidad deseada
Pepino Japonés: 1 Unidad
Kanikama: 50 g
Wasabi: Cantidad deseada
Palta: 1 Unidad

Gunkanmakisushi - Variedad II funse

Shari: Cantidad necesaria
Algas Nori: 1 Plancha
Pepino: 1 Unidad
Salmón ahumado: 100 grs.
Wasabi: Cantidad deseada
Arroz: Cantidad deseada
Palta: 1 Unidad

Gunkanmakisushi - Variedad III ikura

Shari: Cantidad necesaria
Mirin: 1 cda.
Pepino: 1 Unidad
Algas Nori: 1 Plancha
Wasabi: Cantidad deseada
Arroz: Cantidad deseada

Hakosushi

Shari: Cantidad necesaria
Arroz: Cantidad deseada
Semillas de sésamo negras: 10 g
Salmón fresco: 100 g
Ciboulette: 1 cda.
Salmón ahumado: 100 grs.
Palta: 1 Unidad
Semillas de sésamo blancas: 10 g

Temakisushi - Variedad I

Shari: Cantidad necesaria
Wasabi: Cantidad deseada
Pepino Japonés: 1 Unidad
Algas Nori: 1 Plancha
Palta: 1 Unidad
Salmón rosado fresco: 100 g

Temakisushi - Variedad II

Shari: Cantidad necesaria
Queso Philadelphia: 100 g
Ciboulette: Cantidad necesaria
Salmón rosado fresco: 100 g

Varios

Lechuga: Cantidad necesaria
Perejil: Cantidad necesaria
Pepino: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Lima: 1 Unidad
Wasabi: Cantidad deseada
Nabo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Gunkanmakisushi

Variedad I

- Corte las nori en tiras.
- Tome una porción de shari y forme rectángulos de 3, 5 cm de largo x 2 cm de alto y 1 cm de ancho.
- Corte el pepino al medio, luego cortes paralelos, de 2 mm de ancho en un ángulo de 30º debe dejarse uno de los bordes sin cortar.
- Abra las láminas de pepino como si fuera un abanico.
- Corte los bastones de *kanikama* en láminas finas y luego corte en *brunoise*.
- Pele la *palta*, elimine el *carozo* y corte en *brunoise*.
- Tome una tira de nori dejando la parte brillante hacia abajo.
- Tome un rectángulo de sahri y apoye en uno de los extremos del nori.
- Enrolle con la mano y pegue los bordes con granos de *arroz* aplastado con la mano.
- En el espacio libre introduzca un abanico de pepino presionando ligeramente.
- Finalmente rellene con la *palta* y *kanikama*.
- Moldee una pequeña porción de *wasabi* y coloque en el medio del relleno.

Variedad II

- Corte los bordes de las láminas *salmón*, luego en finas tiras y finalmente en *brunoise*
- Pele la *palta*, elimine el *carozo* y corte en *brunoise*.
- Tome una tira de nori dejando la parte brillante hacia abajo.
- Tome un rectángulo de sahri y apoye en uno de los extremos del nori.
- Enrolle con la mano y pegue los bordes con granos de *arroz* aplastado con la mano.

- En el espacio libre introduzca un abanico de pepino presionando ligeramente.
- Finalmente rellene con la *palta* y *salmón* ahumado.
- Moldee una pequeña porción de *wasabi* y coloque en el medio del relleno.

Variedad III

- Deje macerar las huevas de *salmón* con el *mirín*.
- Tome una tira de nori dejando la parte brillante hacia abajo.
- Tome un rectángulo de sahri y apoye en uno de los extremos del nori.
- Enrolle con la mano y pegue los bordes con granos de *arroz* aplastado con la mano.
- En el espacio libre introduzca un abanico de pepino presionando ligeramente.
- Finalmente rellene con las huevas de *salmón*.
- Moldee una pequeña porción de *wasabi* y coloque en el medio del relleno.

Presentación

- En un recipiente especial decore con una hoja de *lechuga*, encima juliana de *zanahoria* y *nabo*, abanicos de pepino y los gunkanmaki.
- Decore con el *wasabi* en forma de hoja.

Temakisushi

Variedad I

- Corte la nori por la mitad.
- Apoye sobre un makisu.
- Corte un gajo de *palta* y elimine la cáscara.
- Corte el gajo por la mitad, que la parte más ancha no exceda los 8 mm y el largo 10 mm.
- Corte el pepino en láminas de 10 cm de largo x 1 cm de lado.
- Corte el *salmón* en bastones de 10 cm de largo x 8 mm de lado.
- Tome una porción de shari y distribuya sobre el costado izquierdo del alga.
- Cubra solo 1//3 de la superficie 6 mm de espesor.
- Coloque un poco de *wasabi* sobre el sahri, encima, en diagonal una tira de *palta*, dos de *salmón* y tres de pepino.
- Doble el alga en 45º con respecto al borde inferior del makisu para obtener un cono.

Variedad II

- Proceda de la misma manera que para el armado anterior.

Presentación

- Sirva en una fuente
- Acompañe con *wasabi*.

- Decore con hojas de *perejil*.

Hakosushi

- Corte la *palta* y el *salmón* en *brunoise*.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- Tueste las semillas de *sésamo*.
- Moje el molde (hako) con agua.
- Rellene con una capa de shari 5 a 7mm de espesor.
- Encima una capa de *palta*.
- Sobre una mitad *salmón* fresco y sobre la otra mitad, *salmón* ahumado.
- Espolvoree con *ciboulette*.
- Tome un bollo de *arroz* y expanda sobre el relleno dándole un espesor de 5 a 7 mm.
- Espolvoree con las semillas y prense con la tapa del molde.
- Desmolde, retire la tapa de madera, despegue con el cuchillo y corte 6 bocados iguales con la ayuda de un cuchillo mojado en agua.

Presentación

- Presente en una vajilla rectangular en grupos de 3 en ángulo de 45ºC.
- Acompañe con rodajas de lima y *wasabi* moldeado en forma de hojas.

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