Sushi



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Arroz blanco carolina 0000: 1 k

Aderezo de vinagre

Sal: A gusto
Vinagre de Alcohol: 190 cc
Azucar: Cantidad necesaria
Mirin: 3 cdas.

Hosomaki

Salmón: 1 Filete
Tamagono atsuyaki: 1 Unidad
Pepino: 1 Unidad
Wasabi: 1 cdita.
Algas Nori: 3 Láminas
Arroz Shari: 50 grs.

Opción I - Mayonesa de ajos

Jugo de Limón: 1 cdas.

Tamagono Atsuyaki

Sal: A gusto
Huevos: 5 Unidades
Aceite Neutro: 1 cda.
Mirin: 1 cda.
Azucar: 2 cdas.

Varios

Salsa de soja: Cantidad deseada
Wasabi: A gusto

Preparación de la Receta

- Disponga el *arroz* en una *cacerola*.
- Cubra con agua y lávelo para eliminar el exceso de almidón.
- Deseche el agua y repita este proceso hasta que el agua quede transparente.
- Cubra el *arroz* con agua y deje hidratar durante 1 hora como mínimo a 10 horas como máximo.
- Finalmente verifique el nivel de agua para la cocción, éste debe estar 2, 5 cm por encima de la superficie del *arroz*.
- Cubra con papel aluminio, selle bien los bordes, tape y encima de ésta coloque un peso.
- Cocine a fuego fuerte durante 10 a 12 minutos.
- Baje el fuego a mínimo y continúe la cocción durante 11 minutos más.
- Finalmente apague el fuego y deje reposar sin destapar durante 15 minutos.

Aderezo de vinagre

- En un bowl mezcle el *vinagre*, el azúcar, la sal y el *mirín* hasta que la sal y el azúcar se disuelvan.

Shari – Arroz aderezado

- Pase el *arroz* a un recipiente y bañe con el aderezo en forma de hilo
- Revuelva constantemente en todas direcciones hasta que el *arroz* baje la temperatura.
- Deje ventilar durante 15 minutos para que tome brillo.
- Finalmente deje reposar a temperatura ambiente durante 2 1/2 horas.

Tamagono Atsuyaki – Omelette gruesa de huevos azucarados

- En un bowl mezcle los huevos, el azúcar, la sal y el *mirín*.
- Pase por un colador chino.
- Unte la freipán (sartén especial) con aceite neutro, elimine el excedente y caliente.
- Sirva en forma pareja una capa delgada de la mezcla de huevos.
- Cuando el *huevo* no haya coagulado por completo realice tres pliegues con la ayuda de una espátula.
- Sin sacar de la sartén agregue un poco más de la mezcla de huevos y repita el proceso de plegado comenzando por el ya hecho.
- Realice este paso hasta terminar con la mezcla.
- Éste debe terminar con una medida de 13 cm de largo, 6 cm de acho y 2 cm de espesor.

Armado de los Hosomaki

Kappamaki

- Corte los nori en rectángulos de 18 x 10, 5 cm.
- Corte el pepino por la mitad en sentido longitudinal y luego corte bastones parejos de 9 x 1 cm.
- Disponga un rectángulo de nori con la parte opaca hacia arriba sobre el makisu.
- Tome porciones de *arroz* con las manos húmedas y extienda el *arroz* sobre el nori formando una capa de 4 mm de espesor.
- Deje una franja libre de 2 cm de *arroz* en el extremo superior del nori.
- En el centro del *arroz* unte con la yema de un dedo un poco de *wasabi*, encima bastones de pepino, enrolle con la ayuda del makisu.
- Corte el rollo en 6 porciones con la ayuda de un cuchillo mojado.

Shakemaki

- Corte bastones de *salmón* de 1 x 9 cm.
- Disponga un rectángulo de nori con la parte opaca hacia arriba sobre el makisu.
- Tome porciones de *arroz* con las manos húmedas y extienda el *arroz* sobre el nori formando una capa de 4 mm de espesor.
- Deje una franja libre de 2 cm de *arroz* en el extremo superior del nori.
- En el centro del *arroz* unte con la yema de un dedo un poco de *wasabi*, encima acomode bastones de *salmón*, enrolle con la ayuda del makisu.
- Corte el rollo en 6 porciones con la ayuda de un cuchillo mojado.

Tamagomaki

- Corte el tamagono atsuyaki en bastones de 1 x 5 cm.
- Disponga un rectángulo de nori con la parte opaca hacia arriba sobre el makisu.
- Tome porciones de *arroz* con las manos húmedas y extienda el *arroz* sobre el nori formando una capa de 4 mm de espesor.
- Deje una franja libre de 2 cm de *arroz* en el extremo superior del nori.
- En el centro del *arroz* unte con la yema de un dedo un poco de *wasabi*, encima coloque bastones de tamagono atsuyaki, enrolle con la ayuda del makisu.
- Corte el rollo en 6 porciones con la ayuda de un cuchillo mojado

Presentación

- Sirva en fuentes.
- Acompañe con salsa de soja y *wasabi*.

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