

Sushi em Casa

**RENDIMENTOS**

1 Dose

**TEMPO PREPARAÇÃO**

20 mins

**TEMPO DE CONFECCÃO**

30 mins

**TEMPO TOTAL**

50 mins

Antes da pandemia, não estava nos meus planos fazer sushi em casa, contudo à semelhança de muita coisa que mudou na nossa vida, esta foi uma das que mudou na minha. A privação, fez-me ganhar coragem e procurar ajuda e know-how para me atrever a fazer. É uma das coisas positivas que levo deste período de isolamento. Não me vou estender muito nesta introdução, pois no blog encontram um artigo completo onde falo sobre o tema e também tudo o que precisam saber, para vocês mesmos, começarem a fazer o vosso próprio sushi. As quantidades aqui apresentadas dão para 5 rolls diferentes, Sashimi e Niguiris.

 2 Lombos de Salmão, ultracongelados 1 Pepino pequeno

- 1 Manga
- 1 Abacate
- Algas Noori
- Queijo Creme, estilo Philadelphia
- Amendoins Fritos com Mel (opcional)
- Molho de Soja, para servir
- Gengibre, para servir
- Molho Agridoce, para servir
- Wasaki, para servir
- Sementes de Sésamo
- Arroz de Sushi (clique para ver a receita)

Umás horas antes...

- 1** O primeiro passo na preparação do sushi, é o descongelar do peixe, que deve ser feito umas horas antes, dentro do frigorífico, mantendo-o na embalagem em que vem.
- 2** Se fizer sushi ao almoço, retire-o do congelador para o frigorífico na noite anterior. Se o fizer ao jantar, retire-o na manhã desse dia.
- 3** Arroz de sushi, cuja receita já aqui está no site, também ele deve ser feito com antecedência, por forma a dar tempo a que arrefeça.
- 4** Conforme está descrito no artigo do blog, uma boa organização é essencial para fazer sushi, pois existem determinados passos que não podem ser atalhados. Aconselho vivamente a que leia o artigo, antes de começar.

Antes de começar...

- 5** Comece por definir a bancada de trabalho, arrumando áreas conforme explicado no blog.
- 6** De seguida inicie o corte dos ingredientes.
- 7** O salmão, depois de o tirar da embalagem, limpe-o com papel cozinha para o secar. Eu pessoalmente gosto de lhe tirar a parte castanha central.
- 8** Se quiser fazer peças de Sashimi ou para Nigiri, corte-as em primeiro lugar.

- 9** De seguida, corte o resto dos lombos em tiras, não muito grossas, reserve.
- 10** Descasque o pepino, fazendo uso de um descascador de alimentos, por forma a lhe retirar o menos casca possível.
- 11** De seguida, corte-o ao meio, no sentido vertical.
- 12** Com a ajuda de uma colher pequena, escave toda a parte central onde se encontram as pevides, deixando desta forma apenas o 'corpo'.
- 13** Corte o pepino ao meio, no sentido horizontal e de seguida, corte-o em tiras finas, reserve.
- 14** Descasque a manga, descarte o caroço e corte-a em tiras finas, reserve.
- 15** Proceda de igual modo com o abacate, abra-o ao meio, descarte o caroço, descasque-o e corte-o em tiras finas.
- 16** Forre a esteira que irá servir para enrolar os rolls, com película aderente, desta forma, não se suja.

Enrolar os Rolls

- 17** Com todos os ingredientes prontos a utilizar, é hora de começar a enrolar os rolls de sushi.
- 18** Nesta altura, já deve ter escolhido o tipo de peças que quer fazer.
- 19** No blog, falo um pouco sobre o tipo de peças, mas basicamente, ao escolher o tipo de peças, deve usar a alga no tamanho adequado e colocar o arroz por fora, ou por dentro, conforme o tipo de peça.
- 20** Corte a alga do tamanho desejado.
- 21** Coloque uma camada de arroz por cima da alga e espalhe-o, cobrindo toda a alga se fizer Uramaki, ou deixando um bordo na parte superior da alga, se fizer Hosomaki ou Kappamaki.
- 22** Coloque tiras dos ingredientes que vai usar no seu roll, cobrindo uma tira de arroz, de uma ponta lateral até à outra, da alga.
- 23** Com a ajuda da esteira, comece a enrolar a peça, conforme pode ver no vídeo ou conforme está descrito no blog.

- 24** Monte todos os seus rolls, cobrindo com película aderente os rolls Uramaki.
- 25** Os rolls devem ser cortados, usando a técnica descrita.
- 26** Depois de obter as peças de sushi, coloque-as sobre a tábua de servir, acompanhadas por tacinhas com gengibre, wasabi.
- 27** Cada pessoa, deverá ter à sua disposição, uma taça com molho de soja.