

# TIPOS DE SUSHI

## MAKI

LLEVA EL ALGA POR FUERA

- Es el tipo más común
- Significa "enrollado"
- Se compone de alga, arroz y tres ingredientes

## URAMAKI

LLEVA EL ARROZ POR FUERA

- Lleva el alga dentro
- También se conoce como *California roll*
- Se recubre de semillas de sésamo

## SASHIMI

SOLO CORTE DE PESCADO CRUDO

- No lleva arroz
- El corte del pescado es todo un arte y depende del pescado solo es apto para los mejores *Itamaes*

## HOSOMAKI

ALGA. ARROZ. UN INGREDIENTE

- Igual que el *Maki*, lleva el alga por fuera
- Solo tiene un ingrediente, normalmente atún o salmón, pero también aguacate

## NIGIRI

BOLA DE ARROZ CON PESCADO CRUDO ENCIMA

- Es la forma original de *sushi*
- Significa "prensado a mano"
- Se come con palillos mojando en soja siempre la parte del pescado

## TEMAKI

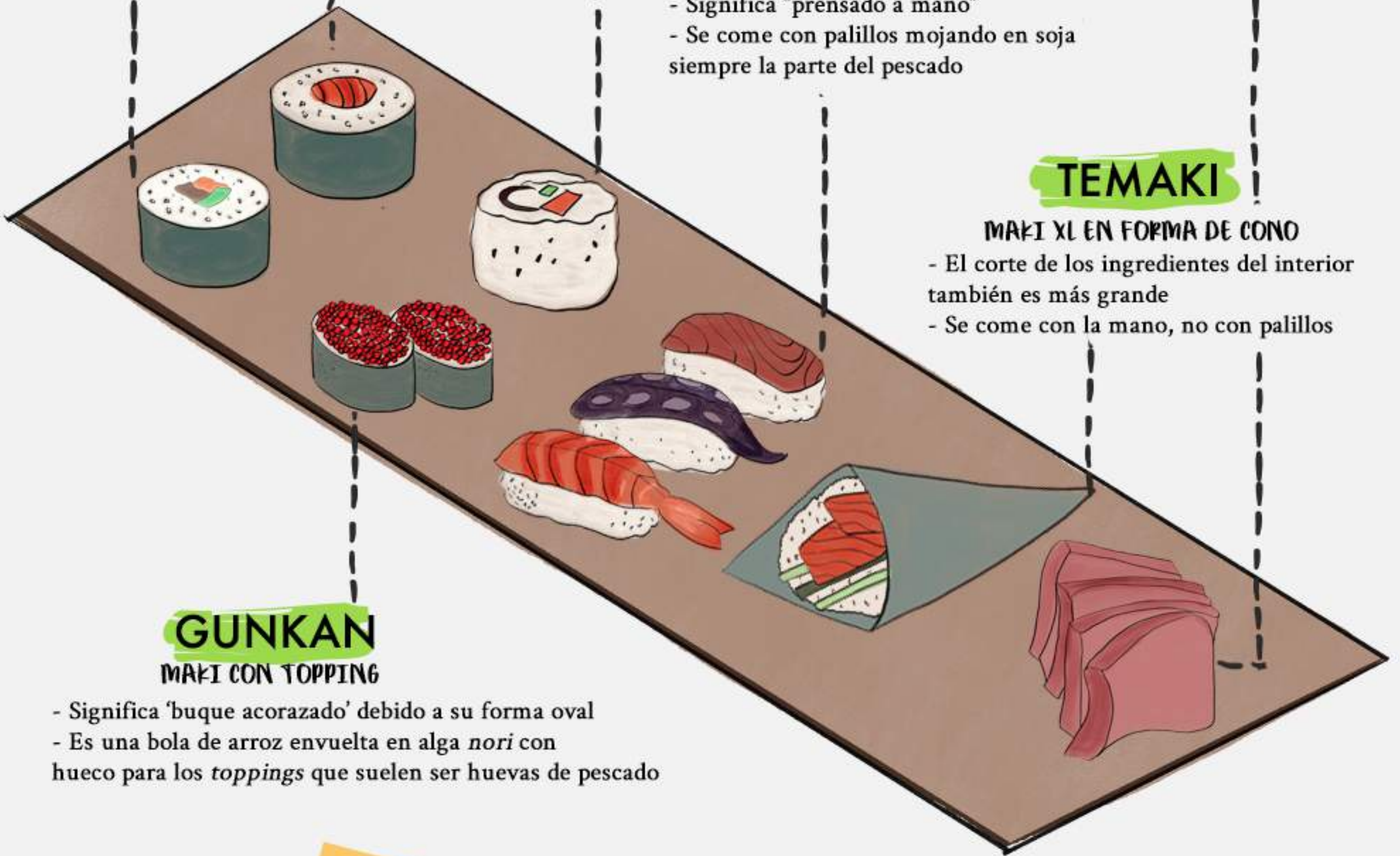
MAKI XL EN FORMA DE CONO

- El corte de los ingredientes del interior también es más grande
- Se come con la mano, no con palillos

## GUNKAN

MAKI CON TOPPING

- Significa 'buque acorazado' debido a su forma oval
- Es una bola de arroz envuelta en alga *nori* con hueco para los *toppings* que suelen ser huevas de pescado



## ¿CÓMO SE COME?



### SOJA

Nunca mojar el arroz, siempre mojar la parte del pescado



### WASABI

Pasta elaborada a partir de rábano picante que sirve para realzar el sabor. Se echa un poco en el interior de la pieza de *sushi*



### JENGIBRE

Se toma entre pieza y pieza para limpiar el paladar y evitar la mezcla de sabores

### ORDEN CORRECTO

Para potenciar el sabor, empieza por los pescados más suaves, como pescados blancos, y deja los más potentes para el final