

Ingredientes

4 Pax

Arroz para sushi	700gr
Salmon	200gr
Aguacate	1 ud
Pepino	1/2 ud
Azúcar	70gr
Agua	700 ml
Vinagre de arroz	125 ml
Alga nori	

Sushi de salmón, pepino y aguacate

Elaboración

Lavamos el arroz en agua hasta que el agua salga totalmente transparente masajeando el arroz y cambiando el agua de siete a ocho veces.

Ponemos el arroz y el agua tapamos y cuando rompa a hervir lo ponemos al mínimo unos 10 o 15 min.

Dejamos reposar 5 min. Mientras vamos preparando los demás ingredientes del sushi.

Cortamos el salmón, al aguacate, pepino zanahoria y los ingredientes que queramos.

Tenemos que tener en cuenta que los corte tienen que ser lo mas alargados posible para meter dentro del rollo.

Para mezclar el vinagre con el azúcar se puede realizar de dos maneras: Añadir el azúcar con el arroz caliente y mezclar con el vinagre de arroz; o diluir el azúcar la fuego con el vinagre de arroz.

Una vez mezclado don el vinagre y el azúcar movemos el arroz hasta que se enfrí y con la ayuda de un abanico para que se enfrí antes.

Una vez frio y tapado para que no se seque podemos empezar a hacer los rollos.

+ info en www.proyectogastronomix.org



proyectogastronomix



gastronomix_es

Organiza

Ebrofundación



Colabora



befresh

Proveedores oficiales



Proveedores oficiales de producto

