



Arroz para sushi

Tiempo 30 mint

Raciones 4

Ingredientes:

300 gr de arroz para sushi

380 gr de agua para el varoma

1000 gr de agua para el vaso si solo hacemos el arroz

papel de horno

Preparación :

Lavar muy bien el arroz debajo del grifo hasta que el agua salga transparente

Mojamos el papel de horno y lo escurrimos bien . Lo ponemos en el varoma y ponemos el arroz y los 380 gr de agua encima

Ponemos el resto de agua en el vaso y programamos 25 mint varoma vel 2 (podemos aprovechar nuestra receta de pollo con cúrcuma para hacer un plato completo)

Al acabar el tiempo dejar reposar sin levantar la tapa 10 mint

Un vez frio aliñar con cucharadas soperas del aliño de sushi

Para preparar nuestros makis

Poner el alga encima del makisu, extender un poquito de arroz unos 80 gr con los dedos impregnados en agua y poner salmón, mango o verduritas cortadas a tiras , hacer un rulo ayudandonos del makisu y sin apretar en exceso

Tambien podemos hacer nigiris que son bolitas arroz de unos 25 a 30gr y poner encima salmón , gambas etc

Aliño de sushi

Ingredientes :

15 gr de sal

45 gr de azúcar

75 gr de vinagre de arroz

Preparación :

Poner todos los ingredientes en el vaso 4 mint temp 80° vel 1

Dejar enfriar antes de aliñar el arroz

La porciones de este aliño es de 5-3-1 de esta manera es facil calcular si se quiere aumentar las cantidades. El aliño se mantiene un mes en el frigorífico puesto que todo son conservantes