

NIGIRI SUSHI

Nota: El nigiri-sushi, son unas pequeñas porciones de arroz de forma alargada, modeladas a mano y cubiertas con distintos manjares, normalmente pescado crudo o langostinos semi cocidos

INGREDIENTES:

300 gr. de arroz para sushi

350 ml de agua

2 cucharadas soperas de vinagre de arroz

1/4 de cucharadita de sal

1 cucharadita de azúcar

Salmón, pez mantequilla, anguila, pulpo, etc, cortados en láminas,

Langostinos, una lámina de alga nori para decorar y wasabi.

ARROZ: En primer lugar se prepara arroz con suficiente antelación para que quede frío. se lava el arroz en un colador. Poner el arroz en el agua de acuerdo con el fabricante habitualmente los arroces para sushi son 2 a 1, cuando entre en ebullición, bajamos el fuego al mínimo, tapamos la cazuela y dejamos cocer diez minutos. Retiramos la cazuela del fuego y dejamos reposar otros quince minutos a cazuela tapada. Mientras tanto ponemos el vinagre de arroz, el azúcar en un envase aparte hasta que se disuelva, colocamos el arroz en un recipiente amplio y agregamos el condimento de vinagre.

PREPARACIÓN:

Cortar pequeños filetes delgados de Salmón, y pescado blanco Tilapia, mero, pargo, precocinar langostinos y pelar abrir longitudinalmente. Tomar una porción del tamaño del dedo índice y hacer un bollito con el dedo, del tamaño y forma del dedo y colocar el filetito encima ir colocando en una bandeja.