

ARROZ PARA LA PREPARACIÓN DE SUSHI, MAKI Y ONIGIRI.

El arroz japonés de grano corto se puede encontrar en supermercados y tiendas asiáticas.

Es un tipo especial de arroz, rico en almidón, que se vuelve ligeramente pegajoso al cocinarse correctamente. Cocinar el arroz es crucial para preparar sushi, maki o onigiri.

Para 4 personas:

- 300 g de arroz japonés de grano corto
- 300 ml de agua
- 4 cucharadas soperas de vinagre de arroz
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 1/2 cucharada sopera de sal

- Colocar el arroz en un colador, sumergirlo en un recipiente grande con agua y mezclar bien.

Escurrir el agua lechosa y continuar enjuagando el arroz hasta que salga transparente.

Dejar escurrir durante 30 minutos.

- Mientras tanto, calentar el vinagre de arroz con el azúcar y la sal.

Cocinar sin que hierva hasta que el azúcar se disuelva por completo. Dejar enfriar.

- Colocar el arroz y el agua en una cacerola de fondo grueso. Tapar.

Calentar a fuego medio hasta que el agua hierva. Cocinar durante 5 minutos a partir del momento en que hierva.

- Continuar la cocción durante 10 minutos a fuego muy lento.
- Destapar y dejar reposar durante 10 minutos.
- Colocar el arroz en un tazón grande y verter el aderezo de vinagre.

Mezclar suavemente con una cuchara de madera, con cuidado de no aplastar los granos.

- Mantener el arroz a temperatura ambiente hasta que esté listo para usar. Con una cuchara, llenar los moldes con el arroz, comprimiéndolo. Añadir los ingredientes que se deseen para versiones saladas (aguacate, salmón, nori, etc.) o dulces (plátano, fresa, chocolate, etc.).