

Arroz para Sushi

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mavillum · Autor: Alexia

INGREDIENTES

0

1,25 litro/s	Agua
1 litro/s	Arroz — para sushi o grano corto
6 cucharada/s	Azúcar
2 cucharada/s	Sal
10 cucharada/s	Vinagre de arroz — para shusi preparado

ELABORACIÓN

Preparar el vinagre para el arroz mezclando 10 cucharadas de vinagre de arroz (se vende en supermercados) con seis cucharadas de azúcar y dos de sal. Poner los ingredientes en una olla a fuego suave y dejar que se disuelvan totalmente el azúcar y la sal. Utilizar cuando esté frío. Lavar el arroz en abundante agua para eliminar todo el almidón. Repetir el proceso seis a siete veces. Colar el arroz y agregar la cantidad de agua que se indica en la receta. Llevar a ebullición por un minuto a fuego fuerte, con la olla tapada. Bajar el fuego y cocinar por 15 minutos. Dejar reposar por otros 10 minutos sin destapar la olla.

Poner el arroz en una budinera plástica o de madera y disgregarlo. Dejarlo enfriar y agregarle 150 cc. de vinagre para el sushi ya preparado.