

Arroz para Sushi 2

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marala

INGREDIENTES

0

Agua

Arroz

ELABORACIÓN

Preparación del arroz para Sushi El arroz para sushi debe estar maduro y debe ser de grano corto. El arroz debe cocerse aproximadamente con el equivalente a su peso en agua, teniendo en cuenta que cuanto más fresco sea más humedad tendrá y necesitará y menos agua y al contrario. Yo te aconsejo que compres siempre la misma marca de arroz y que no te desanimes, como dicen la experiencia es la madre de la ciencia y , esta hará que al final consigas hacer un arroz estupendo. Pues vamos ya con el tema. Lavar bien el arroz hasta que el agua salga limpia (6 lavados en media hora). Dejar que se seque y se hinche durante 1 hora. Necesitas un recipiente cuya tapa cierre herméticamente.

Por cada taza de arroz 1 taza de agua (o 1 taza y un poquito más). Con el recipiente abierto llevar el arroz a la ebullición a fuego medio. Cerrar herméticamente el recipiente. Cocer a fuego máximo durante 2 minutos. Bajar a fuego medio y cocer 5 minutos. Bajar el fuego al mínimo y cocer 15 minutos aproximadamente para que el arroz absorba el agua restante. Podrás oír las diferentes etapas de cocción del arroz. Al principio, el arroz burbujea y, cuando ha absorbido toda el agua, empieza a silbar. Si quieres conseguir un buen arroz, NO retires nunca la tapa durante la cocción. Una vez cocido, quitas la tapa, y lo cubres con un paño y dejas enfriar durante 15 minutos. Poner el arroz en un recipiente que no sea metálico. Los japoneses utilizan el hangiri, un recipiente redondo y con fondo, de madera de cedro.

Extenderlo uniformemente con una espátula o con una cuchara de madera, los japoneses utilizan el shamoji. Pasar la cuchara o la espátula por el arroz constantemente, como si estuvieras arando un campo, primero de izquierda a derecha y después de arriba a abajo. Esto ayuda a separar los granos de arroz. Mientras realizas esta operación, añadir el sushizu (vinagre para shusi), a razón de 150 mililitros por cada 750-1000 grs. de arroz. Con cuidado de no pasarte. El arroz deberá quedar pegajoso, pero no pringoso. Al mismo tiempo se debe abanicar el arroz, para que

se enfríe, se separen los granos, y el arroz quede brillante. A menos de que tengas 3 manos, te tendrá que ayudar otra persona en la operación anterior (15).

La operación de mezclar el arroz y de enfriarlo (a partir del paso 13), te llevará unos 10 minutos aproximadamente. Y ya tienes el arroz listo para trabajar con él. Cuando lo hagas recuerda, mojarte las manos con agua fría frecuentemente y los utensilios (cuchillos, espátulas, etc.) que utilices también. Esto es para que el arroz no se te quede pegado a las manos o a los utensilios. Si no consigues vinagre de shusi, puedes prepararlo tu mismo en casa de la siguiente forma: 5 cucharadas de azúcar 5 cucharadas de vinagre y un poco más de 2 a 4 cucharaditas de sal (esta ultima cantidad es más tradicional) Calentar el vinagre y disolver el azúcar.

MAVILLUM