

Sushi

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

Pescado - crudo

Arroz

ELABORACIÓN

SUSHI. (Bocaditos de arroz y pescado crudo)

Existen infinidad de formas de servir un sushi, pero podemos distinguir dos principales; el norimaki sushi y el nigiri sushi. El sushi se sirve acompañado de un platito con tamari, (salsa soja fermentada), para mojar el bocado.

NORIMAKI SUSHI

Varias clases de pescados crudos, cortados finos y enrollados en alga nori con arroz y un punto de mostaza (wasabi). Además del pescado se puede introducir, trozos de tortilla, huevas en vinagre, kampo (Cáscara de calabacín japonés secada y cocida), daikon cocinado en tamari etc.

NIGIRI SUSHI

Mojarse las manos con agua y formar pequeñas bolas de arroz, (algunos maestros japoneses sazonan este arroz con vinagre y lo dejan reposar), Poner encima de cada bola un punto de wasabi y tapar con un trozo de pescado. Se puede adornar con sésamo, puerros cortados (Koguchi-giri), o con una tira de nori alrededor, no olvidarse de poner un montoncito de shoga suzuki sobre una hoja de lechuga y un poco de tortilla (dashimaki tamago).