Makizushi

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Deliciosa Asia **Recetizador:** Cherinesrc



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Cuando trabajes con el arroz, mójate los dedos, pues debido al vinagre de arroz, será un poco pegajoso.

Descripción:

Maki en japonés significa enrrollar. De modo que, son rollos de arroz hechos con una lámina delgada de alga marina (nori) de color negro. Son de gusto y textura suave en el paladar. Se pueden rellenar con pescados frescos; algas; vegetales como el pepino, aguacate,langostinos; queso philadelphia y todo lo que la imaginación del sushimaster desee volcar en este delicioso plato. Son la mejor opción para aquellos que recién se inician o nunca han probado este delicado plato. Puedes conseguir los ingredientes para empezar en http://deliciosa-asia.com/makizushi

Ingredientes para 5 personas :

- 250 g de Arroz para sushi
- 5 hojas de Alga Nori
- 70 g de Salmón o Atún crudo
- 1/2 de Pepino
- 1/2 de Zanahoria
- 100 ml de Vinagre de arroz
- Salsa de soja
- Azúcar
- Sal
- Wasabi
- Gari (jengibre dulce)
- 375 cl de Agua

Preparación:

Paso 1

Ponemos el arroz en un colador y le echamos agua hasta que deje de salir blanquecina. Cuando esté bien lavado, lo ponemos a cocer en una olla, 375 ml por cada 250 gr de arroz. El agua no tenemos que calentarla antes, ponemos ambos ingredientes fríos en la olla y cocemos durante 15 minutos a partir de que hierva el agua sin destapar en ningún momento. Tras esos 15 minutos, sin destapar, apagamos el fuego y dejamos reposar otros

15.

Paso 2

Mientras se hace el arroz, cortamos los ingredientes en tiras de unos 5-6 cm de largo y 1 cm de grosor y reservamos. Calentamos un poco el vinagre de arroz y disolvemos dentro el azúcar y la sal.

Paso 3

En una bandeja o superficie plana, preferiblemente de madera, extendemos el arroz, que ya estará cocido y listo. Iremos mojando los dedos en un cuenco con agua para evitar que el arroz se pegue a nuestros dedos. Dejamos que se enfríe y, con una pala de madera, hacemos surcos en el arroz mientras lo regamos poco a poco con el vinagre caliente.

Paso 4

Cuando el arroz esté frío, colocamos una hoja de alga nori sobre la esterilla de bambú. La parte rugosa boca arriba. Para evitar que la esterilla se manche, podemos cubrirla con plástico de cocina, poniendo el alga encima de éste. Sobre el alga, ponemos el arroz, dejando más o menos un tercio del alga sin cubrir, y colocamos el relleno en el extremo con arroz, dejando uno o dos cm desde el relleno hasta el borde.

Paso 5

Desde el extremo en el que hemos colocado el relleno, empezamos a enrollar la esterilla, con cuidado de que ni ésta ni el plástico de cocina queden dentro del rollo. Debemos tener cuidado de que el rollo quede bien firme y apretado en toda su longitud.

Paso 6

Una vez tengamos preparados todos los rollos, procedemos a cortarlos utilizando un cuchillo grande y bien afilado y una tabla de cortar. Tendremos a mano también un cuenco con agua, con en cual, con cuidado, mojamos la hoja del cuchillo cada 2 o 3 cortes, para evitar que el arroz se pegue al cuchillo, lo que podría dificultar la tarea de cortar. Cortamos los rollos en unos 8-10 trozos.

Paso 7

Servimos en una fuente grande acompañados de salsa de soja, wasabi y jengibre encurtido.