

Makis (sushi enrollado)



Envidia
Cocina

Cocción del arroz: 13 minutos + 15 de reposo
Mano de obra: 20 minutos
Cantidad: unos 40 Makis (8 - 10 raciones)

En este video te enseñó cómo hacer un arroz para Sushi y unos makis con un método fácil y que le da un toque delicioso :)



Ingredientes

Para hacer el arroz:

- 500 g de arroz Japónica
- 70 ml de vinagre de arroz
- 50 g de azúcar (3 cucharadas)
- una cucharadita de sal
- 750 ml de agua

Resto de ingredientes:

- 5 Algas Nori
- 2 aguacates
- 2 zanahorias
- 300 g de Surimi o de Salmón ahumado
- 200 g de Mayonesa
- 200 g queso Philadelphia o Mascarpone
- Una esterilla de bambú
- 1 film transparente (opcional)

1 Arroz para sushi: Empezamos lavando el arroz, hacemos esto para quitarle el almidón, el agua sale blanca, lo que queremos es que salga transparente. Le damos una vueltecita con la mano para lavarlo mejor. Escurrimos el agua y lo volvemos a lavar. haremos esto unas 5 veces hasta que salga el agua transparente. Dejamos el arroz escurriendo durante media hora. **Ponemos una tartera al fuego con unos 750 ml de agua.** Cuando hierva echamos el arroz y lo dejamos cocer durante 13 minutos a fuego medio. **Mientras se cuece el arroz mezclaremos nuestro vinagre de arroz con el azúcar y la sal.** Pasados los 13 minutos apagamos el arroz le damos una vuelta y lo dejamos reposar durante 15 minutos. Pasado este tiempo colocamos el arroz en un recipiente amplio, extendemos y le vamos incorporando nuestra mezcla de vinagre, mezclamos bien. Y ya tenemos listo nuestro arroz.

2 Extendemos la esterilla de bambú encima de la mesa, cubrimos con film transparente (opcional si no queremos manchar la esterilla). Ponemos un alga Nori encima de nuestra esterilla, y ahora le extendemos el arroz para Sushi que hemos hecho en el video anterior, dejando un margen de un dedo en la parte de arriba, este margen lo mojaremos con agua que nos servirá para poder cerrar mejor nuestro rollito, (será como cubrir un brazo gitano).

3 Repartimos el arroz dejando los márgenes que os comentaba, pondremos una tira de mayonesa o de queso crema, y ahora iremos colocando el resto de los ingredientes: la zanahoria en tiras finas y la colocaremos en el mismo sentido que la mayonesa, seguimos con el surimi de cangrejo como son bastante gruesos lo cortaremos a la mitad a lo largo, y ahora vamos a por el aguacate lo cortamos a la mitad, cogemos la mitad sin hueso y lo sacamos con ayuda de una cucharilla, y lo cortamos en tiras, lo colocamos, y ahora mojamos un poco el borde de arriba con agua, así cerrará mejor.

4 Y llegó la hora de la verdad, vamos a **enrollar nuestro Maki** ... cogemos el borde de la esterilla y el film transparente levantamos, acercamos hasta la mitad, bajamos con cuidado y presionamos, le damos más vuelta, volvemos a presionar, ahora lo soltamos de la esterilla, y ya tenemos un rollo de Maki. Lo colocaremos en una fuente. Le cortamos unos milímetros en los dos bordes, y entre cada corte mojamos el cuchillo en agua y lo limpiamos para no manchar los Makis al cortar con el cuchillo. Cada rollito de alga Nori da para hacer unos 7 u 8 Makis. Lo que se suele hacer es coger el Maki y **mojarlo en salsa de soja mezclada con un poco de wasabi** y directamente comerlo, aunque están buenísimos así. Buen provecho!