

Arroz para Sushi



Cocción: 13 minutos

Cantidad: 8 - 10 raciones

En este video te enseño cómo hacer arroz para sushi, maki, onigiri... con un método fácil y que le da un toque delicioso :)

Ingredientes

- 500 g de arroz Japónica
- 70 ml de vinagre de arroz
- 50 g de azúcar
- una pizca de sal
- 750 ml de agua



- 1** Empezaremos lavando el arroz, haremos esto para quitarle el almidón, si os fijáis el agua sale blanca, lo que queremos es que salga transparente. Le damos una vueltita con la mano para lavarlo mejor. Escurremos 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.
- 2** 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.
- 3** Mientras se cuece el arroz mezclaremos nuestro vinagre de arroz con el azúcar y la sal.
- 4** 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 para Sushi, súper fácil de hacer.