

Arroz para Sushi

Ingredientes: 500 g de arroz de variedad japónica (“minorí” por ejemplo), agua fría y 100 ml de vinagre para sushi (60 ml de vinagre de arroz, 36 g de azúcar y 9 g de sal).

1. Poner 500 g de arroz de variedad japónica como el “minorí” en una olla y limpiarlo con agua dos veces seguidas. A continuación, ya sin agua, removerlo 100 veces con la mano. Aclarar el arroz con agua hasta que esta salga limpia.

2. Escurrir el arroz y cocerlo con agua fría (la misma proporción de agua que de arroz) en una olla tapada a fuego medio durante 15 minutos. Al acabar, dejar reposar tapado durante media hora.

3. Tras la cocción, mezclar el arroz con 100 ml de vinagre para sushi (el resultante de la mezcla de 60 ml de vinagre de arroz, 36 g de azúcar y 9 g de sal). Tras 15 minutos, darle la vuelta.

Consejo: con el tiempo, el arroz cocido se enfría y se endurece, perdiendo sabor. Puedes calentarlo suavemente para recuperar sabor y textura.