

Maki

- 1.** El alga “nori” tiene cara y revés. Hemos de fijarnos y poner la cara más lisa hacia abajo. Luego, extendemos el arroz de izquierda a derecha, sin apretarlo para que no quede duro. Debemos extender bien el arroz por los laterales de la hoja.
- 2.** Poner los ingredientes encima de arroz. El pescado debe tener el mismo grosor y lo colocaremos justo en la parte central.
- 3.** Cuando enrollemos deberemos sujetar bien los lados.No apretar demasiado desde arriba.
- 4. Tipos de maki:** **Hosomaki** o “Sushi de rollo delgado”: arroz 80-85 g (Poner arroz encima de alga “nori” y recubrir toda la hoja menos una fina línea arriba del todo de un par de centímetros). **Uramaki** o “sushi del revés”: arroz 115-120 g (Hay que cubrir con arroz toda el alga “nori”). **Futomaki** o “Sushi de rollo grueso”: arroz 90-100g **Ura-futomaki:** arroz 100 g (Hay que extender arroz hasta debajo de alga. En este caso, la posición del alga la dispondremos de manera vertical y no horizontal como los hosomakis o uramakis.). El **Temaki** “sushi enrollado a mano” tiene forma de cono y un buen consejo es colocar el arroz en forma de “estadio de baseball.”