

Arròs per a Sushi

Ingredients: 500 g d'arròs de varietat japonesa ("minorì" per exemple), aigua freda i 100 ml de vinagre per a sushi (60 ml de vinagre d'arròs, 36 g de sucre i 9 g de sal).

1. Posar 500 g d'arròs de varietat japonesa com el "minorì" en una olla i netejar-lo amb aigua dues vegades seguides. A continuació, ja sense aigua, remoure'l 100 vegades amb la mà. Aclarir l'arròs amb aigua fins que aquesta surti neta.

2. Escórrer l'arròs i coure-ho amb aigua freda (la mateixa proporció d'aigua que d'arròs) en una olla tapada a foc mitjà durant 15 minuts. En acabar, deixar reposar tapat durant mitja hora.

3. Després de la cocció, barrejar l'arròs amb 100 ml de vinagre per sushi (el resultat de la mescla de 60 ml de vinagre d'arròs, 36 g de sucre i 9 g de sal). Després de 15 minuts, donar-li la volta.

Consell: amb el temps, l'arròs cuit es refreda i s'endureix, perdent sabor. Pots escalfar-ho suaument per recuperar el sabor i la textura.