



MASTERCLASS: ARROZ PARA SUSHI

Ingredientes (para 4 personas):

- 400 g de arroz de sushi
- 400 ml de agua
- 75 ml de aliño para sushi

Para el aliño

- 50 ml de vinagre de arroz
- 25 g de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal

Elaboración:

1. Lava el arroz en agua fría hasta que pierda el almidón, para ello cambia varias veces el agua (entre 7-8 veces) hasta que salga transparente. No hay que dejarlo en remojo si no removerlo para limpiar cambiar el agua y así hasta que salga limpia. Desecha el agua.
2. Pon el arroz en un cazo al fuego con el agua, coloca el papel de plata alrededor del borde del cazo, pon la tapa y envuelve con film transparente para que quede hermético.
3. Pon al fuego y cuando empiece a salir un poco de vapor cuenta 1 minuto de cocción a fuego alto.
4. Baja el fuego al mínimo y cuece durante 10 minutos.
5. Retira del fuego y, sin destapar, deja reposar 10 minutos más.
6. Vuelca el arroz en un recipiente que no sea metálico y añade el aliño. Ahora hay que mezclar el arroz con el aliño y remueve para ir enfriando el arroz.
7. Deja enfriar completamente.