

SUSHI



Ingredientes

2 Tazas de arroz para sushi
2 Tazas de agua
1 Makisu (tapetito de bambú para enrollar el sushi)
4 Hojas de papel de alga (nori)
½ Taza de ajonjolí
100g De queso crema
1 Pepino sin semilla
1 Aguacate maduro
4 Camarones pelados y cocidos
75 ml de vinagre para sushi (todo se compra en tiendas especializadas para comida japonesa)
Salsa:
Jugo de limón al gusto
Salsa de soya japonesa
Jugo de naranja al gusto

Preparación

Lava el arroz muy bien, hasta que el agua salga transparente, déjalo escurrir, hervir el arroz con agua a fuego medio, luego tápalo; déjalo hervir a fuego alto 2 minutos. Luego a fuego medio 5 minutos. Y por último, a fuego mínimo 15 minutos. Que absorba el resto del agua. Trata de no destapar la olla para que obtengas mejores resultados.

Retira la tapa, cubre con un paño y deja enfriar 10 minutos. Vacíalo en refractario y muévelo constantemente, ve añadiendo el vinagre hasta que este frío, mantenlo tapado con plástico. Coloca el makisu, encima una hoja de nori cubierta de arroz y rocíale ajonjolí. Voltea la hoja, en la orilla coloca una capa fina de queso crema, una tira de pepino, una de aguacate y camarón.

Ve enrollando y presionando con el makisu hasta formar los rollos, Sigue el mismo procedimiento con las otras algas. Humedece un cuchillo con agua, corta los rollos en 6 ó 8. Sírvelo acompañado de salsa de soya con jugo de limón y naranja.