Arròs per fer sushi



Saber fer l'arròs correctament és el secret de l'èxit. Es fa servir l'arròs japonica, glutinós, de grà rodó i curt. Si no el trobes també pots utilitzar l'arròs bomba.

Per 4 persones
Temps: 40 min.
Ingredients:

- – 250 gr. d'arròs
- – 325 ml. aigua
- – 5 cullerades de vinagre d'arròs
- – 1 cullerada de sucre
- – 1 cullerada de sal



Elaboració:

PAS 1: Rentem l'arròs fins que l'aigua deixi de sortir blanca. Coloca l'arròs en una olleta amb l'aigua.

PAS 2: Posem al foc i deixem que arrenqui el bull ben depressa sense tapar-lo. Quan comenci a bullir el tapem i baixem a foc lent.

PAS 3: Coem a foc durant 10 minuts amb l'olleta tapada. Passats els 10 minuts tanquem el foc i deixem reposar 15 minuts. No aixequem la tapa en cap cas.

PAS 4: Mentres es fa l'arròs, preparem el sushi-zu; condiment per preparar l'arròs. Posem en un cassó el vinagre d'arròs i les cullerades de sucre i sal, a foc lent. Que es disolgui i reservem

PAS 5: Passat el temps estenem l'arròs en una superficie que no sigui metàl.lica, amb una espàtula o una cullera de fusta, per separar l'arròs.

PAS 6: Mentres, afegim la mescla de vinagre, sucre i sal. I hem de ventar, alhora, l'arròs perque es refredi. Més o menys 10 minuts més.

PAS 7: Aquest arròs ha de tenir un aspecte brillant i a temperatura ambient quan l'haguem d'utilitzar.

PAS 8: Quan començem a treballar amb ell ens hem de mullar les mans constantment perque no se'ns aferri l'arròs a les mans i utensilis.


www.lamevacuina.cat


www.lamevacuina.cat


www.lamevacuina.cat


www.lamevacuina.cat







Bon Profit!