

Nigiri de llagostí



El nigiri és un tipus de sushi que consta d'una peça d'arròs, amb una mica de wasabi i qualsevol base de peix col·locat damunt.

Per 4 persones

Temps: 20 min. (Partim de l'arròs fet)

Ingredients:

- – 8 llagostins crus
- – Bastonets de broquetes
- – Arròs per fer sushi



Elaboració:

PAS 1: Fem l'arròs.

PAS 2: Quan començem a treballar amb ell ens hem de mullar les mans constantment perquè no se'ns aferri l'arròs a les mans i

utensilis.

PAS 3: Preparem els llagostins: Clavem de cap a peus els llagostins. Mentres escalfem aigua amb sal i quan arrenqui el bull, els escaldem 2 minuts. No us passeu que no valdran res.

PAS 4: Els refredem amb aigua per parar la cocció.

PAS 5: Treiem la broqueta i els pelem amb compte i deixem la cua.

PAS 6: Tallem longitudinalment cada llagostí amb el ganivet ben esmolat. Treiem el que puguem del filet negre que amarga el gust.

PAS 7: Estenem en un plat pla, film transparent. Col.loquem els llagostins oberts cara avall. Tornem a posar una capa de film i damunt un llibre, perquè agafin una mica de forma.

PAS 8: Posem un bol amb aigua per anar-nos remullant les mans.

PAS 9: Agafem una mica d'arròs amb les mans i anem fent una bola que després allargarem. No les feu molt grans que ha de ser un mos.

PAS 10: Col.loquem un llagostí damunt de l'arròs. Tallem una tira d'alga nori i fem un cinturó al nigiri, segellant amb una mica d'aigua.

PAS 11: Els servirem amb un bol petit amb salsa de soja, un altre amb gíngebre en conserva i un altre amb wasabi.





Bon Profit!