

Sushi ràpid



El sushi temari és un sushi senzill perfecte per a festes. El pots fer dels ingredients que vulguis: palitos de cranc, pernil pels nens, de pollastre... Aquí hem fet els típics; de salmó, de tonyina, de truita (tamago) i cogombre.

Per 6 persones

Temps: 10 min. (Partim de l'arròs fet), sinó 60 min.

Ingredients:

Arròs per fer sushi

1 ou

Cibulet fresc

1 full d'alga nori o restes

1 truita francesa

Salmó fresc

Tonyina fresca

Cogombre petit

Ous de caviar vermells grossos

Llavors de sèsam

Wasabi

LA MEVA CUINA



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: Tallem la tonyina i el salmó a talls de 6-8 mm aproximadament.

PAS 4: Posem un bol amb aigua per anar-nos remullant les mans.

PAS 5: Agafem una mica d'arròs amb les mans i anem fent boles. No les feu molt grans que ha de ser un mos.

PAS 6: Tallem el salmó i la tonyina a quadrats de la mida de les boles d'arròs.

PAS 7: Agafa film transparent i talla un quadrat. Col·loca un tall de salmó o tonyina damunt, una mica de wasabi i la boleta d'arròs.

PAS 8: Envoliquem i apremem el farcellet.

PAS 9: Tallem la truita en juliana fina i seguim el mateix procediment: film transparent, damunt una boleta de truita en juliana, la boleta d'arròs i compactem el farcellet.

PAS 10: Tallem el cogombret a rondanxes fines i fem els mateixos passos; film, 3 rodanxes de cogombre, la boleta d'arròs i compactem. Després li treiem el film i l'acabem de decorar amb unes boletes de caviar.

Treiem tots els films i els posem ja a la safata per servir.

Al ser més petits, pots fer 2 nigiris per cap i la resta makis, etc...













LA MEVA CUINA



Bon Profit!