

Uramaki de salmó, tamago i cogombre



L'uramaki és com un maki però fet del revés, amb l'arròs per fora. També es coneix per California Roll perquè el van inventar uns cuiners a Amèrica. Es pot fer amb molts ingredients diferents; de peix, de verdura, combinat, amb truita (tamago), la imaginació la poses tu.

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

Unes tires de salmó fresc

Unes tires de cogombre

1 fulla d'alga nori

Llavors de sèsam torrades.

Per la truita: 2 ous, 1 punta de sal, 1 cullerada d'aigua, 1 culleradeta de salsa de soja, 1 culleradeta de vi d'arròs, oli (només per untar la paella)

Salsa de soja, gíngebre en conserva i wasabi per acompanyar.

LA MEVA CUINA



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: Mentre 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 dissolgui i reservem.

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

PAS 6: Mentre, afegim la mescla de vinagre, sucre i sal. I

hem de ventar, alhora, l'arròs perquè 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 perquè no se'ns aferri l'arròs a les mans i utensilis.

PAS 9: Tallem el salmó en talls de 8 mm aproximadament.

PAS 10: Fem la truita o tamago. Batrem l'ou amb tots els ingredients per fer la truita.

PAS 11: Untem la paella amb oli. Posem la mescla i a foc fluix la fem d'una banda. La girem i la fem de l'altra.

PAS 12: Posem un bol amb aigua per anar-nos remullant les mans.

PAS 13: Estirem l'estora de bambú i la protegim amb film transparent

PAS 14: Posem una fulla de nori damunt l'estora amb les ratlles en el mateix sentit que l'estoreta.

PAS 15: Agafem miques d'arròs amb les mans, que anirem remullant, i l'estenem per tota la superfície de l'alga menys 2-3 cm que necessitarem per segellar el maki.

PAS 16: Li donem la volta amb compte i continuem.

PAS 17: Posem una fila de cogombre, tamago i salmó en un extrem.

PAS 18: Cargolem amb l'ajuda de l'estoreta i anem apretant que no es surti, procurant que quedi comprimit.

PAS 19: En un plat posem les llavors de sèsam i arrebossem el rotlle.

PAS 20: Amb el ganivet ben esmolat i remullat, anem fent talls de la mida d'una mossada.

PAS 21: Els servirem amb un bol petit amb salsa de soja, un altre amb gíngebre en conserva i un altre amb wasabi.









LA MEVA CUIINA



Bon Profit!