

# SUSHI



## Ingredientes:

- 270gr arroz de sushi
- 570ml agua
- 50ml vinagre de arroz
- 1/2 cucharada azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de wasabi
- Algas Nori
- Aguacate
- Salmón ahumado
- Huevas de trucha

Para rellenar el sushi, yo he utilizado aguacate, salmón ahumado y huevas de trucha, pero se pueden usar otras verduras y pescados crudos o ahumados (El atún se utiliza mucho para hacer sushi)

Se tiene que limpiar el arroz dándole 60 vueltas y cambiando el agua cada diez vueltas, como se ve en este vídeo: <http://euskaltube.com/play.php?vid=1654>

Poner el arroz y los 570ml de agua al fuego hasta que hierva, con la tapa puesta. Cuando hierva, bajar el fuego al mínimo, sin mezclar ni quitar la tapa. Cuando pasen 15-20 minutos, comprobar que se ha evaporado el agua y que el arroz está tierno. Si es así, retirar del fuego y dejarlo con la tapa puesta.

En un cazo, poner el vinagre, el azúcar y la sal. Cocer a fuego fuerte, removiendo hasta que se disuelva el azúcar. Cuando se disuelva, añadirse al arroz, mezclar y dejar otros 10 minutos tapado.

Poner las algas en la esterilla (el lado liso y brillante hacia abajo). Estirar el arroz por encima, dejando una línea sin arroz (para luego pegar por ahí). En la otra esquina, poner una línea de wasabi, el aguacate, el salmón y las huevas, formando una línea (como se ve en la primera foto).

Envolver el sushi con ayuda de la esterilla, y al final, mojar con agua la parte de la alga que no tiene arroz, para que se pegue.

Cortar rodajas de unos 2 cm usando un cuchillo bien afilado. Cada vez que se corte un trozo, lavar bien el cuchillo para quitarle el arroz que se le haya pegado.

Dejar enfriar bien, y comer untando en salsa de soja y sésamo. Se conserva bien durante 4 días en la nevera. ¡Que aproveche!