Arroz para Sushi o Arroz Gohan | Curso de Sushi | Lección 1

Cantidad : 6 - 8 personas

Ingredientes



• 500 g de arroz para Sushi

Para el aliño:

• 60 ml de vinagre de arroz o alcohol

• 50 g de azúcar

• 1 cucharada de Mirin o vino de jerez

• Una pizca de sal

Sobre esta receta

En esta ocasión veremos cómo hacer el arroz para Sushi o Arroz Gohan. Este es el primer vídeo del curso de Sushi en el que aprenderemos a preparar: el arroz para Sushi, la tortilla para Sushi o Tamago no Sushi, los Sushis, los Makis, los Onigiris... Este curso gratuito va dedicado a todas las suscriptoras y suscriptores que os gusta o queréis disfrutar de estas deliciosas recetas. Arroz para Sushi Lección 1 Tortilla para Sushi: Lección 2 Nigiri Sushi o los Sushi: Lección 3 Los Makis: . Lección 4 Los Onigiris: . Lección 5

Preparación

1. Lo primero que hay que hacer es lavar el arroz. El arroz trae mucho almidón y lo lavaremos cambiándole el agua varias veces, unas 5 ó 6 veces. Después cubrimos con agua unos 2 centímetros por encima y lo dejamos reposar un mínimo de una hora.
2. Mientras tanto vamos a preparar el aderezo: lo haremos con vinagre de arroz, azúcar, cucharadita, media de sal y una cucharadita de Mirín. El Mirín es un vino japonés derivado del arroz, podemos sustituirlo por un vino de jerez, removemos y dejamos reposar.
3. Llegó el momento de cocer el arroz, escurrimos el agua, y ponemos a calentar el agua para medio kilo de arroz ponemos litro y medio de agua. En cuanto hierva tapamos y cocinamos a fuego medio durante unos 10 minutos. Cuando ya ha desaparecido el agua, retiramos del fuego y dejamos reposar otros 15 minutos. El arroz cocido se llama Gohan.
4. Ahora tenemos que enfriarlo y darle sabor, para ello extendemos el arroz en una bandeja o cuenco. El cuenco japonés se llama Hangiri. Le damos una vueltita al aderezo y lo echamos por encima, y ahora lo mezclaremos bien para que este aderezo de vinagre penetre por todo el arroz. Removemos y abanicamos para que se enfrie el arroz, y cuando está casi frío está listo para utilizar. SUSHI es una combinación de dos palabras japonesas: SU que es vinagre y SHI, del japonés MESHI, que es arroz blanco. Entonces SUSHI es

Arroz para Sushi o Arroz Gohan | Curso de Sushi | Lección 1

arroz con vinagre o avinagrado.

Utilización del arroz para Sushi

- Este arroz para Sushi lo utilizaremos para hacer innumerables preparaciones. En este curso prepararemos Sushis, Makis y Onigiris.
- Si nos sobra arroz lo mantendremos tapado con film transparente y en la nevera.
- El Wasabi se puede encontrar en pasta o en salsa. Es picante (más en pasta) y se hace con rábano picante de origen japonés.
- Las algas Nori son algas procesadas y prensadas que se utilizan en diversas variedades de Sushi. Las de color verde oscuro son de mejor calidad que las negras. Se coloca la parte con menos brillo para rellenar.

Curso de Sushi:

En esta lección hemos visto como preparar el arroz para Sushi, y en las próximas veremos como preparar la tortilla japonesa para Sushi, como preparar los Sushi o Nigiri sushi, los Makis y unos divertidos Onigiris que hasta da pena comerlos...