Makis : Hosomakis | Curso de Sushi | Lección 4

Cantidad : 36 makis = 6 personas (2 makis de cada variedad = 6 makis por persona)

Ingredientes



- 2 tazas de arroz cocinado para Sushi
- 1 tortilla para Sushi
- 100 g de salmón ahumado o marinado
- 1 pepino mediano
- 30 g de wasabi
- 3 láminas de alga Nori
- 1 esterilla de caña de bambú

Sobre esta receta

En esta receta veremos cómo hacer tres tipos de Makis. En esta ocasión haremos tres variedades de Makis pequeños: Kappamaki, Tamagomaki y Shakemaki. Todos están deliciosos y son muy fáciles de hacer... Este es el cuarto 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

Para hacer estos Sushi vamos a utilizar un par de tazas del arroz que cocinamos en la lección 1. También utilizaremos una tortilla para Sushi de la lección 2, que cortaremos en discos de 1 cm de grosor y cada disco a la mitad, para obtener unos bastoncillos de 1 cm. Utilizaremos salmón ahumado en láminas, con los que montaremos 3 bastones de una longitud de 13 cm y de un espesor de 1 cm por cada lado aproximadamente. También cortaremos el pepino en bastoncillos de 1 cm de grosor quitando la zona de las pepitas. Cortamos 3 láminas Nori a la mitad por su parte más larga. Vamos a preparar unos makis pequeños llamados Hosomaki.

Makis : Hosomakis | Curso de Sushi | Lección 4

Comenzamos con el primer Maki

Kappamaki: El Maki de pepino. Extendemos media lámina de Nori sobre la esterilla, con la parte más ancha hacia nosotros. Mojamos las manos y tomamos una bola grande de arroz que extenderemos sobre el alga Nori, con un espesor de unos 4 milímetros. Dejaremos el ancho de un dedo sin cubrir en la parte más alejada de nosotros. Extendemos por el centro una tira de wasabi y colocamos encima una tira de bastoncillos de pepino. Levantamos la esterilla y vamos enrollando hasta llegar a la parte sin relleno. Compactamos el rollo agarrándolo y tirando de la esterilla, acabamos de enrollar y le hacemos una forma cuadrada al rollo, presionando en cada uno de los lados. Presionamos el arroz que sale por las esquinas y reservamos. Prepararemos el resto de Makis de esta variedad.

Preparamos el segundo Maki

Tamagomaki: El de tortilla. Extendemos media lámina de Nori sobre la esterilla, con la parte más ancha hacia nosotros. Mojamos las manos y tomamos una bola grande de arroz que extenderemos sobre el alga Nori, con un espesor de unos 4 milímetros. Dejaremos un ancho de un dedo sin cubrir en la parte más alejada de nosotros. Extendemos por el centro una tira de wasabi y colocamos encima una tira de bastoncillos de tortilla. Levantamos la esterilla y vamos enrollando hasta llegar a la parte sin relleno. Compactamos el rollo agarrándolo y tirando de la esterilla, acabamos de enrollar y le hacemos una forma cuadrada al rollo presionando en cada uno de los lados. Presionamos el arroz que sale por las esquinas y reservamos. Prepararemos el resto de Makis de esta variedad.

Vamos con el tercer Maki

Shakemaki: El maki de salmón. Extendemos media lámina de Nori sobre la esterilla, con la parte más ancha hacia nosotros. Mojamos las manos y tomamos una bola grande de arroz que extenderemos sobre el alga Nori, con un espesor de unos 4 milímetros. Dejaremos un ancho de un dedo sin cubrir en la parte más alejada de nosotros. Extendemos por el centro una tira de wasabi y colocamos encima una tira de bastoncillos de salmón. Levantamos la esterilla y vamos enrollando hasta llegar a la parte sin relleno. Compactamos el rollo agarrándolo y tirando de la esterilla, acabamos de enrollar y le hacemos una forma cuadrada al rollo presionando en cada uno de los lados. Presionamos el arroz que sale por las esquinas y reservamos. Prepararemos el resto de Makis de esta variedad.

Cortar los Makis

Una vez tengamos todos los Hosomaki hechos, vamos a cortarlos, colocamos sobre una tabla un rollo de cada variedad uno al lado del otro. Tendremos a mano un paño para limpiar el cuchillo cada vez que hagamos un corte. También tendremos un recipiente con agua fría en el que mojaremos el cuchillo limpio antes de cortar. Comenzaremos cortando los tres rollos por la mitad. Limpiamos y mojamos el cuchillo y cortamos una de las mitades en tres partes, limpiando y mojando el cuchillo después de cada corte. Cortamos la otra mitad en tres partes comenzando por la parte exterior. El último corte lo haremos por el centro en un ángulo de 45º, para que nos quede una forma bonita. Levantamos los Makis con la parte del corte hacia arriba. Para presentarlos lo haremos en grupos de 3 x 3 utilizando 9 piezas por cada grupo. Haremos lo mismo con los demás. Acompañaremos nuestros Makis con salsa de soja y wasabi, para que los comensales puedan mojarlos si lo desean.

Makis : Hosomakis | Curso de Sushi | Lección 4

Más detalles sobre los Makis...

- Hay muchos tipos de Maki: Hoy hemos preparado los Hosomaki, que son rollos pequeños. Podemos hacer los Makis grandes que llevarían más ingredientes: Pincha aquí. Los Uramakis son rollos que llevan el algún por el interior y van cubiertos de arroz y semillas de sésamo tostadas por el exterior. Los Chumaki son rollos medianos que se hacen con la técnica de los Uramaki, con el alga en el interior.
- Para hacer estos Makis tan pequeños es muy importante respetar la medida del relleno. Debe ser de bastones cuadrados de un centímetro de lado.
- Antes de manipular el arroz debemos mojar las manos, para que no se nos pegue a los dedos.
- Tendremos a mano un paño para limpiar el cuchillo cada vez que hagamos un corte y un recipiente con agua fría en el que mojaremos el cuchillo limpio antes de cortar. Es muy importante limpiar y mojar el cuchillo después de cada corte y antes del siguiente.
- Para servir los Maki lo haremos en grupos de 3 x 3 utilizando 9 piezas por cada grupo. Nunca debemos servir sólo 4 Maki, porque es símbolo de mala suerte.
- 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 las lecciones anteriores ya hemos visto como preparar el arroz para Sushi, como preparar la tortilla japonesa para Sushi, como preparar los Sushi o Nigiri sushi. En esta clase hemos preparado esta variedad de Makis y en la clase siguiente prepararemos unos divertidos Onigiris que hasta da pena comerlos ...