

# Arroz para sushi

---

## INGREDIENTES:

### **Para el arroz**

- 300 gr de arroz para sushi
- 380 gr de agua (*para el Varoma*)
- 1000 gr de agua (*para el vaso si solo hacemos el arroz*)
- Papel de horno

### **Para el aliño**

- 15 gr de sal
- 45 gr de azúcar
- 75 gr de vinagre de arroz

## PREPARACIÓN:

### **Para el arroz**

1. Lave muy bien el arroz debajo del grifo hasta que el agua salga transparente.
2. Moje el papel de horno y escúrralo bien. Póngalo en el Varoma y encima el arroz y los 380 gr de agua.
3. Ponga el resto del agua en el vaso y programe **25 min/Varoma/vel 2** (*puede aprovechar para realizar nuestra receta de “Pollo con cúrcuma” para tener un menú completo*).
4. Al acabar el tiempo, deje reposar sin levantar la tapa 10 min.
5. Una vez frío, aliñe con 2 cucharadas soperas del **“Aliño para sushi”**.

### **Para el aliño**

6. Ponga todos los ingredientes en el vaso y caliente **4 min/80°C/vel 1**. Deje enfriar antes de aliñar el arroz. (*La proporción de este aliño es de 5-3-1, de esta manera es fácil calcular si quiere aumentar las cantidades. Se mantiene un mes en el frigorífico.*)

### **Para preparar los maquis:**

**Ponga el alga encima del maquisu, extienda un poquito de arroz con los dedos impregnados en el aliño o agua y disponga el salmón, mango o lo que usted prefiera a tiritas, haga un rulo ayudándonos del maquisu y sin apretar mucho, ciérrelo.**

