

ARROZ PARA SUSHI



INGREDIENTES:

Aliño del arroz para sushi

- 240 gr. de vinagre de arroz
- 80 gr. azúcar (moreno o blanco)
- 40 gr. sal

Arroz para sushi

- 6 cucharadas de aliño
- 1380 agua (1000 para el vapor)
- 300 gr. de arroz para sushi o de grano redondo
- 3 trozos de alga kombu para aromatizar el arroz (opcional)

PREPARACIÓN:

Aliño

- Ponga en el vaso el vinagre de arroz, el azúcar y la sal y programe **4 min / 80 / vel 2** . Reserve en un bol.

Arroz

- Moje un rectángulo de papel de hornear de aprox. 40 x 30 cm. Escúrralo bien y cubra con él la bandeja Varoma. Reserve
- Vierta 1000 gr. de agua en el vaso y programe **5 min / Varoma / vel 1**
- Mientras se calienta el agua , ponga el arroz en el cestillo y lávelo con abundante agua fría hasta que el agua salga bien clara, esto puede suponer hasta 10 lavados. Este paso es muy importante para conseguir la textura del arroz de sushi, al igual que el reposo.
- Una vez finalizados los 5 min, sitúe el Varoma en su posición y ponga el arroz y las algas en la bandeja (encima del papel) distribuyéndolo de manera uniforme. Pulse la función báscula y vierta sobre el arroz 380 gr. de agua y programe **25 min / Varoma / vel 2**. Es muy importante no levantar la tapa durante la cocción.
- Una vez acabado el tiempo, retire el Varoma , sin levantar la tapa y deje reposar durante 5-10 min.
- Vuelque el arroz en un recipiente no metálico . Con la espátula, mueva el arroz de forma delicada para airearlo y ayudar a que se enfríe por igual. Puede abanicarlo, es la forma tradicional de enfriarlo. Mientras lo mueve, vierta poco a poco 6 cucharadas del aliño de vinagre sobre el arroz, removiéndolo y repartiéndolo con cuidado. Deje reposar de 4 a 6 horas cubierto con un paño húmedo.