

ARROZ SUSHI

Tiempo con Thermomix 25M

Tiempo Total : 40 M

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

6 Cucharadas de aliño del arroz SUSHI

1000 g de agua para el vapor

300 g de arroz jazmin o bomba

3 hojas de alga KOMBU , para

aromatizar el arroz

380 g de agua fria

ALIÑO ARROZ

240 g de vinagre de arroz

80 g de azucar

40 g de sal



PREPARACION

- 1- Prepare el aliño para el arroz siguiendo las indicaciones de la receta de la pag. 156. Deje enfriar y reserve.
- 2- Moje un rectangulo de papel de hornear de aproximadamente 40 x 30 cm, escurralo bien y cubra con el la bandeja del recipiente Varoma. Reserve.
- 3- Vierta el agua en el vaso y programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**
- 4- Mientras se calienta el agua, ponga el arroz dentro del cestillo y lavelo con abundante agua fria, aclarandolo varias veces hasta que el agua salga bien clara. Según el tipo de arroz, esto puede suponer hasta mas de 10 lavados. Este paso es **muy importante** para conseguir la textura del arroz de sushi, al igual que el reposo que forma parte de la coccion en si. Le recordamos que no se lo salte.
- 5- Cuando acabe el tiempo progarmado, coloque el recipiente Varoma en su posicion y ponga el arroz en la bandeja (encima del papel), distribuyendolo de manera uniforme. Pulse la **funcion balanza**, vierta sobre el arroz 380 g de agua y dos o tres hojas de alga kombu. Tape el recipiente Varoma y programe **20 minutos temperatura Varoma , velocidad 2.** Es importante no levantar la tapa durante la coccion.
- 6- Retire el recipiente Varoma, no levante la tapa y deje reposar durante 5-10 minutos.
- 7- Vuelque el arroz en un recipiente no metalico (preferentemente de madera). Con la ayuda de la espátula, mueva el arroz de forma delicada para airearlo y ayudar a que se enfrie por igual. Puede abanicarlo, que es la forma tradicional de enfriarlo. Mientras lo mueve, vierta poco a poco 6 cucharadas de aliño de vinagre sobre el arroz, removiendo y repartiendo con mucho cuidado el liquido por toda la mezcla. El resultado debe ser pegajoso y a la vez brillante.

ALIÑO DE ARROZ

- 1- Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **4min/80º/Vel 2.** Vierta en un frasco y reserve en el frigo.

NOTA: Este aliño se conserva varios meses en el frigorifico.

