

# Arroz para sushi

## Ingredientes

- 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



## Preparación

1. Lavar muy bien el arroz debajo del grifo hasta que el agua salga transparente.
2. Mojamos el papel de horno y lo escurrimos bien. Lo ponemos en el varoma y ponemos el arroz y los 380gr de agua encima.
3. Ponemos el resto del agua en el vaso y programamos 25 min/varoma/vel 2 ( podemos aprovechar nuestra receta de pollo con cúrcuma para hacer un plato completo)
4. Al acabar el tiempo, dejar reposar sin levantar la tapa 10 min.
5. Una vez frío, aliñar con dos cucharadas soperas del aliño de sushi.

## **Para preparar nuestros maquis**

Poner el alga encima del maquisu, extender un poquito de arroz con los dedos impregnados en el aliño o agua y poner el salmón o el mango cortado a tiritas, hacer un rulo ayudandonos del maquisu y sin apretar mucho cerrarlos.



**Tiempo:** 30 minutos

**Raciones:** 4

# Aliño para sushi

## Ingredientes

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

## Preparación

1. Poner todos los ingredientes en el vaso, 4 min/80°/vel 1.
2. Dejar enfriar antes de aliñar el arroz.

\*\* La proporción de este aliño es de 5-3-1, de esta manera es fácil calcular si se quiere aumentar las cantidades. El aliño se mantiene un mes, en el frigorífico, puesto que todo son conservantes.

