

Arroz para sushi perfecto

Ingredientes:

(Para 14 rollos)

3 tazas de arroz estilo japonés: Es importante usar esta variedad de arroz y no la más común de grano largo.

3 3/4 tazas de agua

1/4 taza de vinagre de arroz

2 cucharaditas de sal

1/2 cucharadita de azúcar o 1 cucharadita de sake

Preparación:

En una cacerola a fuego medio calentar el vinagre, el azúcar y la sal, revolver hasta que el azúcar y la sal se hayan disuelto completamente en el vinagre. Mantener la temperatura del fuego, no dejar que hierva. Enfriar a temperatura ambiente. Reservar.

Lavar el arroz con agua fría. Repetir cuantas veces sea necesario hasta que el agua salga casi sin almidón, es decir, transparente totalmente.

En una olla express (a presión), pon el arroz y el agua, cocina el arroz a fuego alto, hasta que la olla silbe o por 10-15 minutos. Retira del fuego y deja escapar el vapor, abre la olla tu arroz deberá estar pegajoso y que se junta un poco entre sí.

Nota : Es recomendable probar primero con una taza de arroz y 1 1/4 tazas de agua para medir el tiempo y la cantidad de agua, ya que cada estufa y cada olla son ligeramente diferentes entre si, y la altitud a la que se encuentra uno también influye, al nivel del mar y en la ciudad de México no sera lo mismo.

De todas formas, observa las instrucciones del paquete de arroz, pues los tiempos y las cantidades en la cocción varían según los tipos de arroz.

Vaciar el arroz a un bowl de plástico o un tazón especial de madera (Hangiri) ya que los metales reaccionan con el vinagre.

Agregarle al arroz ya cocido, con una cuchara de madera y sin batir, la mezcla de vinagre.

¡Listo, ya tienes tu arroz para sushi!