Ingredientes

Estos pequeños rollos de sushi, llevan arroz por el exterior y alga ‘nori’ en el centro, alrededor del relleno. Pruébelos con té verde, ya que se complementa perfectamente con los ingredientes naturales y frescos de este sushi. En Japón, el té verde es habitual tomarlo al final de las comidas.

Qué se necesita:

Para el arroz:
400 ml de arroz para sushi
3 cucharadas de vinagre de arroz japonés
2 1/2 cucharadas de azúcar
2 cucharaditas de sal

Para el relleno:
Un pepino de 15 cm
1 zanahoria, pelada y cortada en bastoncitos
1/2 aguacate, pelado y cortado en bastoncitos
3 láminas de alga nori
Pasta o polvo de wasabi al gusto

Para el montaje:
250 ml/9fl oz de agua
4 cucharadas de vinagre de arroz japonés
Una estera rodante para sushi
Film transparente

Para servir:
Jengibre curtido (Gary)
Pasta de wasabi extra
Salsa de soja japonesa

Preparación

1. Para el arroz, coloque el arroz en un bol grande y lávelo bien, cambiando el agua varias veces hasta que el agua salga transparente.
2. Escurra el arroz y colóquelo en una cacerola grande con 475 ml/16fl oz de agua. Tápelo y deje que hierva a fuego fuerte durante 5 minutos.
3. Baje el fuego y cocine a fuego lento, tapado durante 10-12 minutos, o hasta que se haya absorbido el agua. Retire del fuego y resérvelo tapado durante 10-15 minutos.
4. Mezcle el vinagre de arroz, el azúcar y la sal en un pequeño recipiente o bol y remueva hasta que se disuelva la mezcla.
5. Ponga el arroz cocido en un plato grande y poco profundo y rocíe con el aliño anterior.
6. Remueva el arroz en el plato para que se empape del aliño y déjelo enfriar a temperatura ambiente antes de montar los rollos de sushi.
7. Para el relleno, corte el pepino a cuartos, extraiga las semillas y corte el resto en bastoncitos de 1 cm. Necesita por lo menos 6 tiras con un poco de la piel verde.
8. Justo antes del montaje, pase el alga nori sobre una llama de gas muy baja o por un calientaplatos para rizarla. Corte cada hoja transversalmente por la mitad.
9. Mezcle el agua y el vinagre de arroz; esto hará que pueda manipular el arroz sin que se le pegue en los dedos.
10. Cubra cada estera rodante de sushi con film transparente y colóquela sobre una tabla seca con el film transparente hacia arriba.
11. Coloque el alga nori tostada en la tabla al lado de la estera. Sumerja sus manos en la mezcla de agua y vinagre, tome una sexta parte de arroz y déle una forma alargada. Coloque el arroz en el centro del alga, y distribúyalo con los dedos hasta el borde de la nori.
12. Coloque todo el rollo por encima de la estera cubierta de film transparente.
13. Disponga las tiras de pepino, y los bastoncitos de zanahoria y aguacate en el centro del alga nori y un poco de wasabi a los lados. Ahora, empleando la estera rodante como guía, enrolle todo el rollo dándole forma de salchicha.
14. Retire el film transparente y corte cada rollo en 6 piezas.
15. Sirva con un poco de jengibre curtido, más wasabi y salsa de soja.

Preparación de 6 rollos, 36 piezas

Tiempo de preparación: 1 h+

Tiempo de cocción: 20-30 minutos