



SUSHI

Tanoshimu

ZAIRYŌ

- Arroz para Sushi 100 gr
- Alga nori
- Salmón fresco 50 g
- 1 Aguacate
- 1 Pepino
- Vinagre
- Azúcar
- Sal



RESHIPI NO JUNBI

1. Cocer el arroz y enfriarlo con un abanico tras aliñarlo con vinagre, azúcar y sal.
2. Cortamos el salmón en tiras.
3. Cortamos la hoja de alga nori en dos, la ponemos sobre una esterilla o makisu forrada de film transparente de cocina dejando el lado rugoso arriba, y sobre ella extendemos el arroz presionando un poco para que se adhiera.
4. Colocamos las tiras de pescado, el pepino y el aguacate.
5. Enrollar el alga ayudados con la esterilla y formar un cilindro.
6. A la hora de servirlo hay que cortarlo en porciones, ayudados de un cuchillo humedecido para que no se nos quede pegado el arroz.

¿SABÍAS QUE...

Sushi es la unión de dos palabras, Su (Vinagre) y Shi-Meshi (Arroz), por lo que sushi se podría traducir como arroz avinagrado.

La tradición prohíbe a las mujeres hacer sushi. Tradicionalmente, solo los varones pueden preparar este plato japonés. La razón, según explican, es que ellas tienen la temperatura corporal más alta, por lo que alteran el sabor del arroz cuando lo preparan.

