

## **Vinagre de sushi**

Se puede conservar en la heladera por 2 o 3 meses. Si se deja reposar unos días después de prepararlo, la intensidad del vinagre disminuye y se vuelve más apetecible.

### Ingredientes:

- 1) 180 cc de vinagre
- 2) 10 g de azúcar
- 3) 5g de sal

### Instrucciones:

- A) Mezclar 1), 2) y 3), hervir y disolver los sólidos.
- B) Dejar que se enfríe a temperatura ambiente y colocar dentro de la heladera hasta que se refrigere completamente.

### A tener en cuenta:

- Originalmente se usa vinagre de arroz, pero para obtener un sabor más suave se puede usar vinagre de frutas, o para un resultado más aromático se puede usar vinagre de vino. No se aconseja el uso de vinagre de granos por ser muy intenso.
- Si tiene algas *kombu* puede hervirlas junto con la preparación para añadir su sabor y aroma y obtener un auténtico vinagre de sushi.

## **Arroz de sushi** (para 4 o 5 personas)

### Ingredientes:

- 1) 40 cc de vinagre de sushi
- 2) 300 g de arroz crudo (2 tazas de arrocera)

### Instrucciones:

- Cocinar el arroz y extenderlo caliente sobre un bol grande. Añadir el vinagre de sushi y mezclar con movimientos envolventes, sin aplastar los granos de arroz.
- Enfriar el arroz con un abanico, darlo vuelta y seguir enfriándolo hasta que toda la superficie esté a temperatura ambiente.

### A tener en cuenta:

- Para lograr que el arroz quede bien formado y no se aplaste, debe estar recién cocinado y ser mezclado con movimientos envolventes.
- Cuando los granos de arroz se aplastan, quedan pastosos y pegajosos, perdiendo así la sensación de integridad con el resto de los ingredientes al momento de preparar sushi.