

Receta:

Arroz para Sushi



ALIMENTOS ASIATICOS
C/ Pintores Puget - 07840 Sta. Eularia
Tel: 971 336621
C/ Pedro Francee 19-21 - 07800 Ibiza
Tel: 971 310921

Ingredientes:

- Arroz redondo para Sushi 1kg
- Vinagre de Arroz/Trigo
4-5° de Acidez
- Azucar
2-3 Cucharas Soperas
- Sal
2-3 Cucharaditas
- Agua

Arroz para 6-8 Personas
1kg

Preparacion del Aliño:

- 1.) Caliente 120ml del vinagre con el azucar y el sal

Preparacion del Arroz:

- 1.) Lava arroz 2x con agua fria
- 2.) Lleva a ebullicion 1kg arroz con 1,25L agua fria
- 3.) Cuando hierva el agua, mete tapa y baja temperatura (15min)
- 4.) Despues dejale reposar con tapa - fuera de la placa (10min)
- 5.) Mezcla el arroz con el aliño