

## PLATO DE FONDO

# TIMBAL DE SUSHI CON SALSA ACEVICHADA



### Ingredientes:

- 500 grs de arroz para sushi o Tucapel grado 2
- 200 ml de vinagre de arroz o vinagre para sushi
- $\frac{3}{4}$  taza de azúcar
- $\frac{3}{4}$  taza vinagre blanco
- 1 cucharadita de sal
- 1 yogurt natural
- 2 cucharadas de mayonesa
- 2 cucharadas de mostaza miel
- Jugo de 1 limón
- Pimienta
- Sal
- 2 o 3 trozos del pescado a elección
- Camarones
- Salmón
- Ciboulette
- Parte blanca de un cebollín o chalotas
- Salmon en cubos
- Atún
- Palta en rodajas
- Queso crema

### Preparación:



- ARROZ PARA SUSHI: lavar por varios minutos, en el chorro de agua, 500 grs de arroz para sushi o Tucapel grado 2. Cuando el agua salga transparente, poner en una olla el arroz lavado más 800 ml de agua a temperatura ambiente.
- Cocinar con la olla destapada, hasta que hierva el agua. Tapar la olla y bajar el calor al mínimo por 15 minutos. SIN ABRIR LA TAPA, apagar el fuego y dejar reposar TAPADO, por 15 min más.
- VINAGRE PARA ARROZ: 200 ml de vinagre de arroz o vinagre para sushi. Si no consigues: mezcla 3/4 taza de azúcar más 3/4 taza de vinagre blanco, de alcohol o de manzana y 1 cucharadita de sal. Llevar al microondas por 40 segundos. Retirar y mezclar hasta que no se sientan los cristales de azúcar.
- Cuando el arroz está listo, ponerlo sin aplastar en una fuente grande. Con una cuchara grande extender el arroz para que se empiece a enfriar. Cuando esté más tibio, agregar 3/4 del líquido de vinagre y continuar mezclando con cuidado.
- SALSA ACEVICHADA: poner en la mini pimer : 1 yogurt natural , 2 cucharadas de mayonesa , 2 cucharadas de mostaza a la miel , la parte blanca de un cebollín o una chalotas , jugo de 1 limón , sal y pimienta más 2 o 3 trozos del pescado que vas a usar para el armado.
- Poner en pocillos, cerca tuyo, los ingredientes que te gustan para el sushi: camarones, salmón en cubos, atún fresco, palta en rodajas, queso crema , ciboulette y todo lo que te guste .
- Poner un molde redondo sobre un plato y agregar arroz, aplastar con una cuchara y mucho cuidado. Acomodar los camarones cocidos y así, por capas, todo lo que te guste .... Lo importante es que se vean los rellenos entre capa y capa.
- Poner al final el pescado que tienes en cubos y bañar con la salsa. Servir con reducción de balsámico

