

ENTRADAS

BOCADITOS DE SUSHI CON ARROZ FRITO



Ingredientes

- 1 taza de arroz para sushi
- 1½ taza de agua a temperatura ambiente
- 200 cc de vinagre de arroz o manzana
- ¾ taza de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- Aceite abundante para freír
- 3 cucharadas de salsa de soya
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- 3 cucharadas de vinagre de arroz o manzana
- 2 cucharadas de mayonesa
- ½ cucharadita de pasta de jengibre o jengibre rallado
- Jugo de 1 limón
- 600 g de salmón
- Palta, en láminas
- Sésamo, para decorar

Preparación

- Lava el arroz para sushi bajo el chorro de agua, removiéndolo con la mano, hasta que el agua salga transparente. Escurre y coloca en una olla.
- Agrega el agua a temperatura ambiente. Cocina a fuego alto sin tapar hasta que hierva. Tapa, baja el fuego al mínimo y cocina 15 minutos.
- Retira del fuego y, sin destapar, deja reposar otros 15 minutos.



- Para el sushizu, mezcla el vinagre, azúcar y sal hasta disolver los cristales.
- Si quieres acelerar el proceso, puedes entibiar el vinagre unos segundos en el microondas.
- Extiende el arroz en una fuente y muévelo delicadamente. Agrega el sushizu de a poco, probando hasta encontrar la cantidad que prefieras.
- Coloca el arroz en una fuente, aplasta y empareja. Cubre con plástico y lleva al freezer durante 20 a 30 minutos.
- Retira el plástico y corta el arroz en cuadrados pequeños.
- Fríe los cuadrados en abundante aceite caliente hasta que estén dorados por ambos lados. Retira.
- Para el tartar, mezcla salsa de soya, aceite de sésamo, vinagre, mayonesa, jengibre y jugo de limón. Ajusta el sabor si es necesario.
- Agrega el salmón picado en cubos muy pequeños y reserva en el refrigerador hasta servir.
- Sobre cada cuadrado de arroz coloca una lámina de palta, un montoncito de tartar y sésamo.

