

MAKI ROLLS

INGREDIENTES: para todo tipo de roll, maki o nigiri

300 gr. de arroz para sushi

350 ml de agua

2 cucharadas soperas de vinagre de arroz

1/4 de cucharadita de sal

1 cucharadita de azúcar

Jengibre dulce (especial para sushi)

Hojas de algas (nori)

Tiritas de salmón, pepino, zanahorias, aguacate, espárragos

Wasabi

Soja

PREPARACION:

En el caso de los maki se debe tender suavemente el arroz sobre la hoja de alga, humedeciendo las manos todo el tiempo, una vez que se haga una capa de arroz del tamaño de 1/2 hoja, colocar tiritas de pepino, aguacate salmón, atún. Relajese y use su imaginación es divertido, haga combinaciones diferentes, imagine la vista y el sabor final ; cerrar con la estera, TIP: No sobre rellene y al cerrar no presionar, mucho se sale el relleno por las puntas. Cortar en rodajas con un cuchillo siempre húmedo, primero a la mitad, luego a la mitad de cada segmento.