

Arroz base para el sushi

Ingredientes

- 1 arroz
- 1 agua
- 1 azúcar
- 1 mirin

Instrucciones

La idea es que lo lavemos una y otra vez hasta que pierda todo el almidón. Esto lo sabremos cuando lo pongamos en la olla y al añadirle el agua esta no que de turbia. Cuando lo tengamos ya limpio, tapamos la olla y lo ponemos a fuego fuerte hasta que rompa a hervir, en este momento bajamos el fuego al mínimo y dejamos que se consuma toda el agua (normalmente unos 10 minutos, pero va en función de la cantidad). Cuando han pasado estos 10 minutos, sacamos la olla del fuego y le añadimos el azúcar y el mirin y removemos todo y dejamos reposar unos 10 minutos más (más que nada para no quemarnos las manoplas al manipular el arroz) y ya tenemos la base preparada. Si luego quieres hacer el sushi enrollado o como quieras, lo que tienes que hacer es preparar un bol con agua y un poco de mirin y otro bol con sal. Te