



Sushi- Hosote Maki – Rolled Sushi

Description

Sushi- Hosote Maki – Rolled Sushi (English version below)

Ingredientes hacen 18 piezas de Shushi a 36 piezas de Hosote Maki

- 250 gramos arroz glutinoso o para sushi (Sushi Meshi o Shari)
- 1 litro de agua
- 4 cucharadas de vinagre de vino de arroz
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 6 o 8 hojas de alga Nori- Maki (hojas de alga para sushi)

Relleno (opcional)

- 100 gramos de pescado (salmón o atún) o salmón ahumado cortado en julianas gruesas
- 1 pepino cortado en julianas gruesas
- 1 mango cortado en julianas gruesas

Para servir

- Pasta de Wasabi (de rábanos picantes)
- Salsa de Soya

Utensilios

- Estera de bambú para enrollar el Sushi

Preparación

1. Lavar muy bien el arroz en una taza, cambiando el agua varias veces, hasta que este transparente.
2. En una olla mediana colocar el arroz y agua a cocinar a fuego medio hasta que el arroz este completamente cocido. Más o menos por 10 a 15 minutos.
3. Retirar la olla del fogón y tapar la olla. Dejar reposar por 15 minutos.
4. En una taza pequeña mezclar el vinagre, azúcar y sal.

- ~~5. Luego sacar el arroz a un tazón y agregar la mezcla de vinagre. Mezclar bien y tapar con un trapo húmedo hasta preparar las hojas de nori.~~
6. Para hacer pequeños rollos de Shushi o Hosu Maki, cortar las hojas de nori por la mitad (opcional). De lo contrario seguir con el siguiente paso.
7. En una estera de bambú extender una hoja de nori con la parte brillante hacia abajo
8. Con una cuchara y las manos mojadas de agua, colocar cuidadosamente unas cucharadas del arroz haciendo una capa de menos de un centímetro de grosor y dejando los extremos sin cubrir.
9. Untar con el dedo un poco de pasta de wasabi sobre el arroz.
10. Añadir los trozos de salmón, pepino o mango encima del arroz.
11. Mojar con un poco de agua los extremos de la hoja de nori y con la ayuda de la estera de bambú enrollar cuidadosamente el sushi dejando todos los ingredientes en su interior, sellando los extremos de la hoja de nori.
12. Con un cuchillo bien afilado y mojado, cortar los bordes del rollo y luego trozos de aproximadamente 2 centímetros de largo.
13. Servir con más pasta de wasabi y salsa de soya.

Sushi- Hosu Maki – Rolled Sushi (English version)

Ingredients make 18 pieces Shushi or 36 pieces Hosu Maki

- 250 grams glutinous rice or sushi rice (Sushi Meshi or Shari)
- 1 litre water
- 4 tablespoons rice wine vinegar
- 1 tablespoon sugar
- 1 teaspoon salt
- 4 or 8 sheets of Nori-Maki (seaweed sheets for sushi)

Filling (optional)

- 100 grams fish (salmon or tuna) or smoked salmon cut into thick julienne
- 1 cucumber cut into thick julienne
- 1 mango cut into thick julienne

To serve

- Wasabi paste
- Soy sauce

Utensils

- Bamboo mat for rolling Sushi

Preparation

1. Thoroughly wash the rice in a bowl, changing the water several times, until the water is transparent.
2. In a medium saucepan place the rice and water to cook over medium heat until the rice is fully cooked. About 10 to 15 minutes.
3. Remove the pot from the stove and cover the pan. Let stand for 15 minutes.
4. In a small bowl mix the vinegar, sugar and salt.
5. In another bowl put the rice and add the vinegar mixture. Mix well and cover with a damp cloth to prepare nori sheets.

- ~~6. To make small rolls of Shushi or Hose Maki, cut the nori sheets in half (optional). Otherwise continue with the next step.~~
7. In a bamboo mat spread a sheet of nori with the shiny side down
8. Moisten a spoon and hands with water and carefully place a few spoonfuls of rice by making a layer of less than a centimetre thick and leaving the ends uncovered.
9. Spread a little bit of wasabi paste over the rice with your finger.
10. Add the salmon chunks, cucumber or mango over the rice.
11. Moisten with a little water the ends of the nori sheet and with the help of a bamboo mat, carefully roll the sushi leaving all the ingredients inside, sealing the ends of the nori sheet.
12. With a sharp and wet knife, cut the edges and then the roll pieces about 2 centimetres long.
13. Serve with more wasabi paste and soy sauce.