

# Arroz Gohan

arroz para Sushi



**Mano de obra :** 10 minutos  
**Cocción:** 13 minutos  
**Cantidad :** 6-8 raciones

## Ingredientes

- 500 g de arroz para Sushi

### Para el aliño:

- 60 ml de vinagre de arroz o alcohol
- 50 g de azúcar
- 1 cucharada de Mirin o vino de jerez
- Una pizca de sal

Bienvenidos al curso de Sushi de Tonio Cocina, en este curso veremos los trucos y técnicas para hacer el sushi en casa. En este vídeo veremos cómo hacer el arroz para Sushi o Arroz Gohan. Este es el primer vídeo del curso de Sushi en el que aprenderemos a preparar: el arroz para Sushi, la tortilla para Sushi o Tamago no Sushi, los Sushis, los Makis, los Onigiris...



- 1** Lo primero que hay que hacer es **lavar el arroz**. El arroz trae mucho almidón y lo lavaremos cambiándole el agua varias veces, unas 5 ó 6 veces. Después cubrimos con agua unos 2 centímetros por encima y lo dejamos reposar un mínimo de una hora.
- 2** Mientras tanto vamos a **preparar el aderezo**: lo haremos con **vinagre de arroz, azúcar**, cucharadita y media de **sal** y una cucharadita de **Mirin** que es un vino japonés derivado del arroz, podemos sustituirlo por un vino de jerez, removemos y dejamos reposar.
- 3** Llegó el momento de **cocer el arroz**, escurrimos el agua, y ponemos a calentar el agua, para medio kilo de arroz ponemos litro y medio de agua. En cuanto hierva tapamos y cocinamos a fuego medio durante unos 10 minutos. Cuando ya ha desaparecido el agua, retiramos del fuego y dejamos reposar otros 15 minutos. El arroz cocido se llama Gohan.
- 4** Ahora tenemos que **enfriarlo y darle sabor**, para ello extendemos el arroz en una bandeja o cuenco. El cuenco japonés se llama Hangiri. Le damos una vueltita al aderezo y lo echamos por encima, y ahora lo mezclaremos bien para que este aderezo de vinagre penetre por todo el arroz. SUSHI=arroz con vinagre o avinagrado. Removemos y abanicamos para que se enfríe el arroz, y cuando está casi frío está listo para utilizar.