

Makis

HosoMakis



Cocción del arroz y toritlla: 25 minutos

Montaje de los canapés: 30 minutos

Cantidad : 36 makis = 6 personas

Ingredientes

- 2 tazas de arroz cocinado para Sushi
- 1 tortilla para Sushi
- 100 g de salmón ahumado o marinado
- 1 pepino mediano
- 30 g de wasabi
- 3 láminas de alga Nori
- 1 esterilla de caña de bambú

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 tres variedades de HosoMakis (Makis pequeños): Kappamaki, Tamagomaki y Shakemaki. Todos están deliciosos y son muy fáciles de hacer..



1 Para hacer estos Sushi vamos a utilizar un par de tazas del arroz que cocinamos en la lección 1. También utilizaremos una tortilla para Sushi de la lección 2, que cortaremos en discos de 1 cm de grosor y cada disco a la mitad, para obtener unos bastoncillos de 1 cm. Utilizaremos salmón ahumado en láminas, con los que montaremos 3 bastones de una longitud de 13 cm y de un espesor de 1 cm por cada lado aproximadamente. También cortaremos el pepino en bastoncillos de 1 cm de grosor quitando la zona de las pepitas. Cortamos 3 láminas Nori a la mitad por su parte más larga. Vamos a preparar unos makis pequeños llamados Hosomaki.

2 Comenzamos con el primer Maki, el de pepino llamado Kappamaki: Extendemos media lámina de Nori sobre la esterilla, con la parte más ancha hacia nosotros. Mojamos las manos y tomamos una bola grande de arroz que extenderemos sobre el alga Nori, con un espesor de unos 4 milímetros. Dejaremos el ancho de un dedo sin cubrir en la parte más alejada de nosotros. Extendemos por el centro una tira de wasabi y colocamos encima una tira de bastoncillos de pepino. Levantamos la esterilla y vamos enrollando hasta llegar a la parte sin relleno. Compactamos el rollo agarrándolo y tirando de la esterilla, acabamos de enrollar y le hacemos una forma cuadrada al rollo, presionando en cada uno de los lados. Presionamos el arroz que sale por las esquinas y reservamos. Prepararemos el resto de Makis de esta variedad. **Para hacer los demás Makis repetiremos este mismo proceso, cambiando el ingrediente principal, es decir, cambiando el pepino por la tortilla y el salmón.**

3 Una vez tengamos todos los Hosomaki hechos, vamos a cortarlos, colocamos sobre una tabla un rollo de cada variedad uno al lado del otro. Tendremos a mano un paño para limpiar el cuchillo cada vez que hagamos un corte. También tendremos un recipiente con agua fría en el que mojaremos el cuchillo limpio antes de cortar. Comenzaremos cortando los tres rollos por la mitad. Limpiamos y mojamos el cuchillo y cortamos una de las mitades en tres partes, limpiando y mojando el cuchillo después de cada corte. Cortamos la otra mitad en tres partes comenzando por la parte exterior. El último corte lo haremos por el centro en un ángulo de 45º, para que nos quede una forma bonita. Levantamos los Makis con la parte del corte hacia arriba. Para presentarlos lo haremos en grupos de 3 x 3 utilizando 9 piezas por cada grupo. Haremos lo mismo con los demás. Acompañaremos nuestros Makis con salsa de soja y wasabi, para que los comensales puedan mojarlos si lo desean.