

Sushi

o Nigiri Sushi



Cocción de arroz y tortilla: 25 minutos

Montaje de canapés: 30 minutos

Cantidad : 27 - 30 canapés de Nigiri

Ingredientes

- 1 taza de **arroz cocinado para Sushi**
- 1 **tortilla para Sushi**
- 100 g de salmón ahumado o marinado
- 9 gambas o langostinos
- 15 g de wasabi
- 1 limón pequeño
- 1 lámina de alga Nori
- Palillos redondos

Para hacer estos Sushi utilizamos una taza de arroz que cocinamos en la lección 1. También utilizamos tortilla para Sushi de la lección 2, que **cortamos en discos de 1 cm**. Utilizamos salmón ahumado **que cortamos en rectángulos de 2,5 x 5 cm**. Reservamos junto con las gambas descongeladas. **Cortamos una lámina de Nori a la mitad y luego en tiras de unos 8 mm**.



- 1** Comenzamos con el primer Sushi: **Mojamos las manos y tomamos una bola de arroz**. Con esta bola haremos la forma de una croqueta y tendrá un largo de unos 4 cm. Una vez hecha la "croqueta" de arroz, cogemos una lámina de salmón que manchamos con un poco de wasabi. Colocamos el salmón sobre el arroz, sirviendo el wasabi de pegamento. Colocaremos en la fuente donde vamos a servir en un ángulo de 45°. Prepararemos el resto de Sushi con esta composición.
- 2** Preparamos el segundo Sushi: **Mojamos las manos y tomamos una bola de arroz**. Haremos una "croqueta" de arroz de igual tamaño que el anterior Sushi y con una longitud igual al largo del disco de tortilla. Colocamos un disco de tortilla sobre el arroz y pasamos por encima una tira de alga Nori. La colocaremos en el centro y uniremos en la parte baja del arroz. Colocamos en la fuente en un ángulo de 45° y seguimos con el resto de esta variedad.
- 3** Vamos con el tercer Sushi: Para ello **necesitamos limpiar las gambas**. Quitamos la cabeza y con cuidado tiramos del cordón de tripa que tiene en la parte superior. Si nos quedase algún resto lo quitaríamos con ayuda de un palillo. Una vez limpia la gamba, insertamos un palillo en el lomo para que la gamba se mantenga recta. Hacemos lo mismo con las restantes y cortamos en discos medio limón. **A continuación vamos a cocinarlas**: Ponemos agua al fuego en un recipiente con la altura justa para que cubra las gambas. Añadimos los discos de limón y cuando hierva el agua incorporamos las gambas. Para unas gambas grandes el tiempo de cocción será de minuto y medio y si son más pequeñas con un minuto es suficiente. Retiramos y dejamos enfriar.
- 4** Montamos el tercer Sushi después de quitar la cáscara y el palillo a las gambas. Dejaremos la cáscara de la cola. Colocamos las gambas con la barriga hacia arriba y las abrimos a la mitad, sin separarlas del todo. **Una vez abiertas las untamos con wasabi**. Mojamos las manos y tomamos una bola de arroz más pequeña que las anteriores. Hacemos la forma de "croqueta" y colocamos sobre la gamba abierta, presionando y unificándola con la gamba. Atamos con una tira de alga Nori que cerraremos en la parte del arroz. Colocamos en la fuente en un ángulo de 45° al igual que las anteriores. Terminamos de hacer los demás Sushi y ya los tenemos listos.