

Tortilla para Sushi

Tamago no Sushi



Bienvenidos al curso de Sushi de Tonio Cocina. en el video anterior ya hemos visto como preparar el arroz para Sushi, y en éste acabamos de ver cómo preparar la tortilla japonesa, os emplazo al siguiente video en el que haremos Sushis de varios sabores. Recordad que en el curso también haremos unos Makis y unos divertidos Onigiris ...

Cocción: 10 minutos

Cantidad : 6 - 8 raciones

Ingredientes

- 5 huevos
- 30 g de azúcar (2 cucharadas)
- Una pizca de sal fina
- Una pizca de Mirín o vino de jerez (opcional)



- 1** Comenzamos poniendo en un bol los **huevos**, el **azúcar**, una pizca de **sal**, y opcionalmente podemos utilizar una cucharadita de Mirín que es un vino japonés procedente del arroz y que podemos sustituir por vino blanco o vino jerez. **Batimos bien los huevos hasta que quede integrado**, podemos colarlo para evitar restos de huevo.
- 2** Ahora vamos a cocinarlo: en una sartén pondremos un chorrito de aceite, utilizaremos un aceite neutro (aceite de girasol, maíz, un aceite suave). Extenderemos una fina capa por toda la sartén y cuando tengamos la sartén caliente comenzamos a preparar la tortilla. Echamos un chorro como si fuéramos a hacer unas crepes, una cantidad pequeña. Lo echamos por la sartén y esperamos unos segundo a que coagule el huevo, **cocinamos a fuego medio para evitar que se queme**. Y ahora con la ayuda de una espátula lo doblaremos, **vamos a hacerlo en 3 partes, la primera hasta poco mas de la mitad y la segunda hasta el final**. A continuación vertemos otro chorro, al igual que hicimos antes lo repartimos, **levantamos la tortilla para que de este modo el huevo penetre por la parte interior también**. Y una vez tenemos el huevo coagulado, **volvemos a dar la vuelta, esta vez en sentido contrario**, soltamos los bordes y acabamos de doblar. La pasamos al centro para cocinarla un poquito más, unos segundos le damos la vuelta, la situamos en el sitio y seguimos ... Otro chorrito **vamos a hacer 5 capas en total** ... Y al igual que os he explicado antes, repartimos levantamos la tortilla, echamos por debajo y ahora la bajamos. Y cuando está coagulado le vamos dando la vuelta, el primer tercio, separamos bordes y la segunda vuelta. **Un truco para mover bien la tortilla es separarla bien de los bordes y levantarla con cuidadito**. Le damos un par de vueltas para que se cocine un poquito más y vamos con el siguiente chorro ... utilizaremos la misma técnica que hicimos antes ... repartimos, levantamos, doblamos y vertemos el último huevo, esta es la última capa ya, repartimos el huevo y lo cocinamos bien hasta que quede doradita.
- 3** Como decíamos antes, la sartén tiene una medida y es la medida que tiene el alga Nori, así que utilizaremos un alga Nori como referencia y cortaremos los bordes, quitamos las puntas y ya tenemos nuestra tortilla japonesa lista.