



Oshi sushi

Ingredientes:

- 2 gambas cocidas y peladas.
- Salmón fresco 60 g.
- 280 g arroz de grano gordo (tipo paella).
- 4 cucharadas de vinagre de arroz y 1 de sal.
- 1 cucharadita de azúcar.
- 2 cucharadas de furikake o alga nori cortada en finas hebras.
- 2 cucharadas de tobiko (huevas de pez).
- Jengibre gari 14 g.

Elaboración:

- Lavar el arroz con agua en un colador hasta que ésta salga clara. Poner el agua y el arroz en un cazo. A continuación, poner a hervir al máximo hasta que el agua hirviendo esté a punto de salirse. Una vez llegados a este punto, apaga el fuego. En caso de quedar todavía agua, ponlo al mínimo un poco más de tiempo. Una vez apagado el fuego, dejar reposar unos 10 minutos. Durante todo el proceso de cocción y reposo del arroz, la tapa no deberá ser retirada. Una vez pasados los 10 minutos, retirar la tapa y dejarlo reposar de 5 a 10 minutos más. Mientras tanto, poner a calentar (hasta disolverse) la sal, el azúcar y el vinagre de arroz. Una vez cocido el arroz, colocarlo en un cuenco. Acto seguido rociar con el sirope recién preparado. Mezclar poco a poco hasta que el arroz quede bien empapado de él. Una vez acabada la preparación del arroz, se deja tapado con un trapo húmedo para que no se reseque hasta que se enfríe. Abre las 2 gambas cocidas y peladas por la mitad. Prepara el molde para hacer hako sushi, mojarlo un poco y mojarse las manos. Coloca las gambas cortadas dentro del molde. Planas y pegarlas a los extremos. Colocar las huevas entremedio del hueco que quede entre las gamas. Colocar una capa por encima de arroz prensándolo un poco. Esparcir huevas por encima. Colocar más arroz apretándolo un poco hasta cubrir todo el molde, humedecer la prensa del molde. Presionar bien todo el preparado. Desmoldar. Y poner sobre la mesa la barra de sushi con la gamba hacia arriba cortar en 5 trozos iguales, mojar y secar el cuchillo en cada corte. Para el hako de salmón, enjuagar el filete de salmón en agua fría y secarlo. Cortarlo en lonchas regulares, en sentido ligeramente transversal a las fibras de la carne, de unos 2,5x4,5 cm de tamaño. Colocar las lonchas de salmón al fondo del molde cubriendo la base al completo. Mezclar el furikake o el nori en hebras con el arroz. Cubrir el resto del molde con el arroz mezclado. Presionar bien todo el preparado. Desmoldar. Y poner sobre la mesa la barra de sushi con la parte del salmón hacia arriba cortarlo en 5 trozos iguales, mojando y secando el cuchillo en cada corte. Servir todo en un plato acompañado de jengibre gari.