



## Ikura gunkan

### Ingredientes:

- 4 hojas de alga nori seca, 100 g. de huevas de salmón, 1 trozo de 4 cm de pepino.
- 220 g. de arroz de grano corto, 2 cucharadas de vinagre de arroz.
- 1 cucharada de azúcar, 1 cucharadita de sal.
- Salsa de soja japonesa, Jengibre encurtido gari.

### 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, apagar el fuego. En caso de quedar todavía agua, poner al mínimo un poco más de tiempo.
- Una vez apagado el fuego, deja reposar unos 10 minutos. Durante todo el proceso de cocción y reposo del arroz, preferiblemente la tapa no deberá ser retirada.
- Una vez pasados los 10 minutos, retirar la tapa y dejar 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, colocar 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.
- Asar las hojas de alga nori con llama durante unos cinco minutos, hasta que obtengan un color verde y empiecen a emanar aroma. Dejarlas enfriar y cortarlas en 16 tiras de unos tres centímetros de anchura.
- Escurrir bien las huevas de salmón en un colador de paño. Mojarse las manos y coger una cucharada de arroz, moldearla y envolverla en una tira de alga, de manera que un extremo del alga se cierre por abajo y el otro presente una abertura a modo de bolsa. Oprimir el arroz dentro del alga, de forma que quede un hueco en la parte superior para incorporar el resto de ingredientes. Rellenar el hueco con huevas de salmón.
- Lava el trozo de pepino y cortarlo longitudinalmente en cuatro tiras de medio centímetro, más o menos; partir por la mitad y cortarlo en lonchas finas con las que se puede adornar los bocados de sushi.
- Repartir el sushi en una fuente y servir acompañado de jengibre y salsa de soja.