



# Chirashizushi

## Ingredientes:

- 400 g. de arroz de grano redondo.
- 6 g. cucharadas de vinagre de arroz.
- 2 cucharadas de azúcar.
- 1 cucharadita de sal.
- 250 g. de atún fresco.
- 250 g. de salmón fresco.
- 16 langostinos.
- 1 huevo gari (jengibre encurtido).
- Salsa wasabi y salsa de soja.

## Elaboración:

- Lava el arroz bien, cuidando de cambiar el agua hasta que salga clara. Poner a cocer en unos tres cuartos de litro de agua, como si fuéramos a hacer sushi. Del mismo modo, mezclar con el vinagre de arroz, el azúcar y la sal.
- Limpia a conciencia el pescado, secarlo con papel de cocina absorbente y extraerle los nervios, las venas y las espinas.
- Con un cuchillo muy afilado, cortarlo en lonchas muy finas de 2 cm de anchura por 2 de longitud.
- Practica los cortes sin serrar el pescado y cuidando de mojar el filo del cuchillo en agua con zumo de limón tras cada corte.
- Cocer los langostinos en agua hirviendo alrededor de tres minutos, hasta que cambien el color. Escurridos y dejarlos enfriar, pelarlos sin retirar la cola y extraerles el conducto intestinal.
- Con el huevo hacer una pequeña tortilla francesa y cortarla en trozos longitudinales de poco grosor.
- Llenar cuatro cuencos individuales de arroz hasta la mitad.
- Repartir por encima lonchas de atún, de salmón, langostinos y la tortilla y guarnecerlo con una nuez de salsa wasabi y una cucharada de jengibre encurtido.
- Acompañar las raciones con cuencos pequeños que contengan salsa de soja japonesa.