

# Clases de Sushi

---

MODULO DE SALSAS

[WWW.SUSHIDISTINTO.COM.AR](http://WWW.SUSHIDISTINTO.COM.AR)

Redzio, Victor Hugo

SUSHIDISTINTO | CELULAR:15-3092-3738



## **Salsas:**

### **Salsa Miel de Maracuyá:**

Ingredientes:

- 500 cm3 de Pulpa de maracuyá
- 500 grs de Azúcar

**Preparación:** En una olla a fuego medio, disolver el azúcar en la pulpa de maracuyá, revolver para que el azúcar no se pegue al fondo de la olla. Dejar reducir hasta llegar a una miel no muy espesa.

Si te sobro salsa, guardar en heladera hasta 3 semanas.

### **Salsa Pasión**

Ingredientes:

- 2 medidas de Miel de Maracuyá
- 1 medida de Mayonesa Natura o Heinz

**Preparación:** Mixear hasta tener una mezcla uniforme

Si te sobro salsa, guardar en la heladera por 2 semanas.

### **Salsa Teriyaki:**

**Ingredientes:**

- 10 grs. de jengibre limpio.
- 8 grs. de ajo limpio.
- 80 grs. de cebolla limpia.
- 70 grs. de zanahoria limpia



- 40 grs. de tallo de apio
- 20 ml. Vino blanco de mesa
- 200 ml. de salsa de soja.
- 800 grs. de azúcar.
- 1 ltr. de agua.

### **Preparación:**

En una cacerola con aceite, doramos el jengibre y el ajo en primer lugar, luego la cebolla, la zanahoria y el apio. Desglasamos con el vino. Agregamos 1ltr de agua.

Tapamos la cacerola y la destapamos a hasta la mitad, una vez que comenzó el hervor. Reducir hasta la mitad de volumen.

Agregamos el azúcar y mezclamos para que el azúcar no se pegue al fondo de la cacerola. Una vez disuelto los cristales de azúcar, incorporamos la salsa de soja.

Seguimos reduciendo hasta llegar a una salsa no muy espesa, aproximadamente hasta 1/3 de lo que estaba en volumen. Finalmente colamos la salsa para que nos quede limpia.

### **Salsa Buenos Aires:**

Ingredientes:

- 16 grs. de aceite de sésamo
- 60 grs. de semilla de sésamo mix
- 600 grs. de salsa teriyaki

### **Preparación:**

A la salsa teriyaki incorporarle el aceite de sésamo y por ultimo las semillas de sésamo. Batir hasta incorporar todos los ingredientes en forma homogénea



Si te sobro salsa, guardar en heladera hasta 3 semanas.

### **Salsa YUZU:**

Ingredientes:

- 1 medida de jugo de lima.
- 1 medida de salsa de ostras.
- ¼ de esa medida de aceite de sésamo.

### **Preparación:**

En primer lugar, colocar la salsa de ostras y el aceite de sésamo en un bowl, en forma de hilo agregar el jugo de lima y batir simultáneamente para que emulsione la salsa.

Otra forma es mezclar todo con una minipimer.

### **Salsa FUJI:**

Ingredientes:

- 2 cucharas de Leche condensada
- 2-3 cucharas de Mostaza Heinz.

### **Preparación:**

Mezclar todo hasta tener una mezcla homogénea, en principio, colocar 2 cucharas de Leche condensada y 2 de mostaza, si sienten que aun predomina la mostaza, agregar una cuchara más de leche condensada



### **Salsa Tare:**

Ingredientes:

- 500 cm<sup>3</sup> de vino blanco
- 250 grs de azúcar.
- 250 cm<sup>3</sup> de agua
- 250 cm<sup>3</sup> de Salsa de Soja

### **Preparación:**

Poner el vino en una olla y dejar que evapore el alcohol, 5 minutos, luego agregar el azúcar y revolver, luego el agua y por ultimo la salsa de Soja.

Cocinar por al menos unos 20 minutos, tiene que reducir como la salsa teriyaki, no dejar mucho mas tiempo dado que se endurece.



### **Pickle de Jengibre:**

Ingredientes:

- 500 grs de Jengibre
- 3 limones

### **Preparación:**

Pelar las raíces y luego filetearlas con mandolina.

Poner a hervir las lonjas de Jengibre con el jugo de medio limon.

Una vez que rompió hervor, dejar 2 minutos mas y colar todo.

Renovar el agua, agregar nuevamente el jugo de medio limon y llevar a hervir.

Repetir esta operación 6 veces. Una vez realizado, dejar reposar en frasco con el vinagre de Sushi.

