



**JAPÓN**

**“SUSHI MAKI DE SALMON”**

**INGREDIENTES**

- 1 Filete de salmón grueso, fresco
- ½ Kg Arroz SOS
- 5 Láminas de Mori (algas)
- 1 cuch. Wasabi (mostaza)
- Salsa de soja japonesa
- Vinagre de arroz para sushi



**PREPARACIÓN:**

1. Se lava el arroz en una cacerola, hasta que el agua quede clara. Se pone a hervir el arroz cubierto de agua dos dedos por encima.
2. Cuando está hervido se apaga el fuego y se deja reposar 10 minutos, pasado este tiempo se vuelve en un recipiente no metálico y se le añade un buen chorro de vinagre de arroz, se remueve bien y a continuación se enfría con un ventilador o dándole aire.
3. Se limpia la piel y espinas del salmón y se corta en tiras finas, se echan en un recipiente cubierto de agua con un chorrito de vinagre de arroz (mantener 10 minutos).
4. Las láminas de Mori se cortan por la mitad y se pone la cara brillante hacia abajo encima de una esterilla de bambú. Se distribuye una capa fina de arroz con una pizca de wasabi (es muy picante por eso se unta muy poquito).
5. Enrollar la lámina de Mori sobre sí misma formando un rollo. Se retira la esterilla y se corta el rollo, primero por la mitad y luego cada mitad en 3 trozos.
6. Para untar mezclar una pizca de wasabi con un chorro de salsa de soja japonesa.

**CONSEJOS:**

Para empezar a enrollar el Sushi, el arroz tiene que estar frío.

**Antonio Sánchez Sanz**