

Arroz para sushi.
VERSIÓN PRELIMINAR

Nicolás Riesco
nriesco@ing.puc.cl

23 de agosto de 2005

Capítulo 1

Ingredientes

1.1. Arroz

Se recomienda arroz marca Miraflores, tipo Carolino. Antes utilizaba grano corto pero he tenido mejores resultados con grano largo. El segundo es más barato incluso.

1.2. Kanikama

Existen muchas marcas, las recomendadas son “El Golfo” (\pm \$1,200 en Lider) y Pelicano. Siempre con sabor a centolla, el sabor a salmón no es muy bueno.

Se recomienda descongelar desde el día anterior en el refrigerador o si se necesita inmediatamente poner bajo el chorro de agua tibia (no muy caliente pues se puede recocer o desarmar) o agua helada. No se recomienda microondas.

1.3. Verduras y otros

Se pueden ocupar diversas verduras, entre ellas la zanahoria cocida, los pimentones, pepinos, zapallos italianos, etc... También se pueden ocupar productos en conserva, como palmitos, choclos de cocktail, etc.

1.4. Ingredientes

Se recomiendan los siguientes ingredientes:

- Kanikama + palta
- Kanikama + palta + pepino
- Palmito + queso philadelphia
- Salmon + palta
- Salmon + palta + pepino
- Salmon + queso philadelphia
- Salmon + palta + queso philadelphia

Ojo con las mezclas que pueden quedar muy ácidas.

Capítulo 2

Preparación

2.1. Rendimiento

Si se hacen rolls de tamaño regular, con arroz por fuera, ocupando media alga de nori, entonces 6 tazas (un dedo abajo del tope aprox.) que son 1kg de arroz, rinden 8 rolls. Si se hacen rolls con más alga, como por ejemplo los con alga por afuera, puede rendir un poco menos, posiblemente 7 rolls o 6.

2.2. Mezcla

Se utiliza como medida $1/4$ tbsp = 1 cda. Venden medidas, incluso en el Lider. Por cada taza de arroz (cdas.)¹:

- 2 Azúcar
- 3 Sal
- 4 Vinagre (GoldLabel)², sino 3.

¹La cuchara más chica, la de café

²Botella larga transparente, 5% Distilled Vinegar, lo venden en el Jumbo

2.3. Pasos

1. Hervir el agua en hervidor eléctrico o tetera, 1 taza por cada taza de arroz aprox.
2. Por mientras lavar bien el arroz en un colador con agua fría durante 1-3 minutos aprox. Se aconseja lavarlo lo mejor posible para sacar todo el almidón.
3. Sin tostador, echar el arroz en la olla y agregar agua hirviendo hasta apenas tapar el arroz. Esto es el mínimo, pero puede variar. Se recomienda un dedo sobre el nivel del arroz, para que el arroz no quede tan seco. En la medida en que se agregue más agua se deberá aumentar el tiempo antes de poner el tostador (mas adelante). Si queda muy crudo (o muy poco pegote) entonces probar la próxima vez con un poco más de agua.
4. Esperar aprox. 3:30 minutos. Estará hirviendo y posiblemente se habrá evaporado bastante agua.
5. Poner inmediatamente un tostador o disipador de calor bajo la olla y tapar olla con una servilleta de género entremedio.
6. Dejar a fuego fuerte durante unos 10 minutos variando ± 2 minutos, dependiendo de la olla y cantidad de arroz.
7. Apagar fuego
8. Destapar
9. Esparcir arroz en tabla de madera o bandeja.³
10. Hechar mezcla
11. Revolver (la mezcla se puede hechar en la olla misma si no se pega mucho arroz)
12. Dejar enfriando
13. Se puede traspasar a un bol

³Se puede también pasar a un bol para revolver y luego esparcir.