



## Sushi Fácil

El sushi suena como complicado, pero es mas de trucos, si te queda bien el arroz ya la hiciste y no requieres saber mucho de cocina, por que se necesita un arroz pegajoso e imperfecto. Con buen relleno de tu agrado y los mejores complementos te queda delicioso, lo puedes dejar natural en tiempo de calor o empanizado si te quieres complicar un poquito más.

Las proporciones son para 4 rollos de sushi grandes.

### Ingredientes

- 2 Tz Arroz
- 4 Tz Agua
- 2 c Azúcar
- 3 C Vinagre
- 190 gr Queso crema philadelphia
- 1 Pz Pepino
- 1 Pz Aguacate
- 2 Pz Alga Marina
- 200 gr Filete de Res
- 4 Pz Surimi

- \* Cantidad al gusto
- + Cantidad necesaria

### Pasos de Elaboración



- 1 - Lavar el arroz en un colador y directamente sobre el grifo hasta retirar el almidón.
- 2 - Poner a cocer el arroz con el agua a fuego alto, una vez que hirvió bajar el fuego, es alrededor de 15 a 20 minutos. Mientras tanto preparar los ingredientes para el relleno, pelar el pepino y cortar en tiras alargadas, picar el aguacate en rebanadas gruesas y asar el filete de res condimentado con pimienta y sal.
- 3 - Mezcla el vinagre con el azúcar para diluirla, y agregar al arroz una vez que este listo e integrar bien. Retira de la olla y dejar enfriar.
- 4 - Con ayuda de un tapete de bambú se forma el rollo, es importante forrarlo con papel film para facilitar la limpieza de este.
- 5 - Corta las algas por la mitad
- 6 - Sobre el tapete coloca la mitad del alga con el lado rugoso para arriba y toma una porción de arroz, (yo tomé lo que cabe en la palma de mi mano) poner sobre el alga y presionar (ten a la mano agua fría en un recipiente para que no se pegue el arroz). Girar el alga para que quede el arroz hacia abajo
- 7 - Colocar el relleno en uno de los lados más ancho del alga, primero queso crema en rebanadas, seguida de aguacate, una tira de pepino y carne de res (y otros con surimi)
- 8 - Enrollar por el lado donde está el relleno e ir apretando bien del centro hacia afuera. Al final colocar los costados en la orilla del tapete para presionar las puntas, no queda tan largo primero acomoda un costado y luego el otro.
- 9 - Espolvorea ajonjolí negro al gusto
- 10 - Para cortar las rodajas humedece un cuchillo afilado y con ayuda de tu mano izquierda (para diestros, si no alternar) coloca tu dedo índice y el medio entre la punta del rollo y deja un espacio entre
- 10 - Para cortar las rodajas humedece un cuchillo afilado y con ayuda de tu mano izquierda (para diestros, si no alternar) coloca tu dedo índice y el medio entre la punta del rollo y deja un espacio para el cuchillo y soporta el rollo entre el anular y el pulgar (haciendo presión evita que se deshaga y todos te van a salir del grosor de tu dedo como referencia)
- 11 - Acompaña con aderezos al gusto, Te recomiendo hacer una salsa de soya con cítricos, aderezo de mayonesa chipotle.