



Arroz para sushi

Receta de V-ZUG AG



Preparación	10 Min.
Tiempo de cocción	30 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V4000 45 a partir de 2021

Aromático, pegajoso y versátil: El arroz de sushi no sólo convence en los rollos clásicos, sino también en cuencos, platos de fusión creativa y aperitivos modernos.

Arroz para sushi

200 g Arroz para sushi

300 ml Agua

Aromatizante

50 ml Vinagre de arroz

2 Cucharadita Azúcar

½ Cucharadita Sal

Arroz para sushi

Lavar el arroz bajo el grifo de agua fría hasta que el agua salga clara, escurrir. Poner el arroz y el agua en una fuente de horno, colocar sobre una parrilla en la cámara de cocción fría y cocer al vapor a 100 °C durante unos 30 minutos. Colocar el arroz para sushi en un bol.

Cocción al vapor 100 °C durante 30 Min.

Aromatizante

Calentar el vinagre de arroz, el azúcar y la sal en una cacerola pequeña, removiendo para disolver el azúcar y la sal. Mezclar el caldo de vinagre con el arroz caliente.





Accesorios

Molde apto para horno con capacidad para 1½ l aprox.
parrilla

