

## Gohan (ご飯) (Arroz blanco)

Ingredientes: 4 personas

- 2 tazas de arroz • 2 tazas de agua

### Preparación:

- 1 Lavar bien el arroz con agua corriente (del grifo) (4 o 5 veces).
- 2 Escurrir bien el agua y dejarlo 5 minutos en el colador.
- 3 Añadir la misma cantidad de agua que arroz en una olla con tapa.
- 4 Añadir un chorrito de agua, ya que siempre se pierde un poco de líquido mientras se coce.
- 5 Ponerlo en fuego fuerte hasta que llegue al punto de ebullición.

### Gas:

- Bajar el fuego a medio-bajo y dejarlo cocer unos 6-7 minutos.
- Bajar el fuego al mínimo y dejarlo cocer otros 6-7 minutos.

### Inducción y vitrocerámica:

- Bajar el fuego al 4 (de máximo 9) y dejarlo cocer unos 6 minutos.
- Bajar el fuego al 2 (de máximo 9) y dejarlo cocer otros 6 minutos.
- Tras transcurrir el tiempo de cocción, quitar la olla del fuego y dejarlo con la tapa puesta unos 15-20 minutos.

---

## Hosomaki (細巻き) (Rollos de Sushi, alga por fuera)

### Ingredientes

- Arroz redondo • Alga Nori • Vinagre de arroz • Sal • Azúcar • Atún crudo
- Salmón (crudo o ahumado) • Pepino • Wasabi • Salsa de soja • Limón

### Preparación:

- Preparar el arroz blanco.
- Vinagreta para arroz  
3 cucharadas de azúcar, 1,5 cucharaditas de sal, 4,5 cucharadas de vinagre de arroz para **2 tazas de arroz**.

Agregar la vinagreta en arroz recién cocido y caliente, y mezclarlo con una espátula. Abanicar el arroz para que éste tenga un brillo por vinagreta.

Extender el arroz encima de la alga Nori, cortada a la mitad, dejando un espacio de un dedo en el lado largo de la alga. Intentamos poner el arroz muy fino. Tras colocar el ingrediente, Enrollarlo con la ayuda del esterilla de bambú para hacer Sushi.

Para este plato, sería conveniente poner 1 solo ingrediente en cada rollo.