

## MAKIS (巻き寿司) Y URAMAKIS (裏巻き)

### INGREDIENTES

- 1 kg. de arroz para sushi
- 1l. Vinagre de arroz
- 800ml. Mirin
- 100gr Azúcar
- 30gr. Sal
- Salmón
- Aguacate
- Wasabi en polvo
- Zanahoria
- Cangrejo
- Mayonesa
- Cebollino
- Mango
- Alga nori

### ELABORACIÓN DE LOS MAKIS

**Para el arroz:** limpiar bien el arroz y poner en una olla en proporción de una medida de arroz por una y media de agua tapar y poner a fuego fuerte hasta que empiece a hervir que lo pasaremos a fuego flojo durante 10 minutos luego lo retiraremos del fuego y esperaremos otros 10 minutos. Pasado este tiempo lo enfriaremos, aliñaremos y reservaremos.

**Para el aliño:** poner en una olla el vinagre, el mirin, la azúcar y la sal calentar hasta que todo este disuelto

**MAKI DE SALMÓN:** coger un alga nori y poner la parte más fea hacia arriba en cima de la esterilla. Rellenar de arroz pero dejando un dedo sin rellenar. Disponer el salmón y rular con la ayuda de la esterilla.

**MAKI DE VERDURAS:** igual que el de salmón pero sustituyendo el salmón por verduras

## ELABORACIÓN DE LOS URAMAKIS

**URAMAKI DE SALMÓN:** disponer el arroz sobre un alga nori por toda la superficie. Dar la vuelta y rellenar con el cangrejo y un poco de mayonesa. Enrollar con la ayuda de una esterilla forrada con papel film para que no se quede pegado el arroz.

**URAMAKI AGUACATE Y MANGO:** disponer el arroz sobre un alga nori por toda la superficie. Dar la vuelta y rellenar con aguacate y mango. Cerrar con la ayuda de una esterilla.