

Sushi Con Queso Las Terceras



INGREDIENTES

- 2 tazas de Arroz para sushi
- 2 tazas de Agua
- 4 cucharaditas de Vinagre de arroz
- 2 cucharaditas de Azúcar
- 1 cucharadita de Sal
- Algas Nori
- Cebollino
- Atún rojo y/o pez mantequilla
- Queso Manchego semicurado Las Terceras DOP

PREPARACIÓN:

Lavamos el arroz hasta que el agua salga totalmente clara, lo escurrimos y lo extendemos sobre una bandeja para que se seque. Mientras, cortamos el atún rojo, el pez mantequilla y el queso semicurado Las Terceras en tiras alargadas.

Echamos en un cazo la misma cantidad de arroz que de agua, añadiendo un poco más de agua. Hervimos el arroz a fuego bajo hasta que se absorba toda el agua. Apagamos el fuego y lo dejamos reposar sin quitar la tapa.

LAS TERCERAS

Mientras reposa, mezclamos en un bol el vinagre de arroz, el azúcar y la sal hasta que se disuelva.

Tras reposar el arroz y dejar que se entibie, lo esparcimos en un recipiente plano y le vertimos la mezcla por encima, y lo separamos con una cuchara para que no se pegue y con cuidado de no aplastarlo.

Para la preparación de los makis necesitaremos una esterilla cubierta de film. Colocamos el alga nori humedecida sobre la esterilla, dejando la parte brillante debajo. Ponemos un puñado de arroz sobre el alga, dejando un borde por uno de los lados, y lo extendemos con suavidad sobre el alga hasta formar una capa.

Colocamos el relleno (atún rojo, pez mantequilla, queso manchego Las terceras y cebollino) en el centro del arroz y, con ayuda de la esterilla, vamos enrollando y presionando cuidadosamente el alga para que quede compacta al arroz, hasta conseguir un cilindro. Quitamos el film con cuidado y ya tenemos nuestro roll.

Con ayuda de un cuchillo afilado, cortamos el roll en porciones de un dedo de grosor aproximadamente. Emplatamos y servimos a temperatura ambiente.