inteci

LA SAZÓN DE MI PATRIA

RECETARIO

¡Aprende y saca el chef que tienes adentro!

RECETA

Maki Shipibo

Ingredientes

Para Shari-arroz de sushi

- 500 gr de arroz nevado
- 600 ml agua
- 3 gr alga kombu
- Su
- 300 gr de azúcar blanca
- 300 ml vinagre blanco
- 5 gr sal
- 5 gr alga kombu

Para el interior del maki

- 1/2 alga nori
- 1 gajo de palta
- 2 langostino empanizado
- 100 gr de Shari
- 10 hojuelas de chips de bellaco
- Cecina deshidratada

Preparación Shari

Lavar el arroz con abundante agua hasta q el agua esté clara y dejarlo en un colador, debe reposar por 10 minutos, ponemos a cocinar el arroz con el agua y el agua kombu en una olla arrocera, una vez q termine de cocinar dejamos reposar por 10 minutos más. Retiramos el arroz en una bandeja y lo mezclamos con la preparación del Su, movemos constantemente hasta q el Shari se enfríe y ya estará lista para hacer los makis.

Preparación del Su

Llevamos todos los ingredientes al fuego en una cacerola y lo movemos constantemente hasta q se disuelva el azúcar y sal, una vez disuelta lo dejamos 10 minutos más a fuego bajo.

Preparación Maki

Colocar una alga nori en la esterilla, coger 120 gramos de shari y forma una bola, extender el shari encima del alga y distribuirlo por todo el alrededor, colocar el relleno deseado y empezar a enrollar, compactar el maki en la parte de al centro y luego a los costado, cortamos en 10 piezas y ponemos los toppings deseados.

RECETA

Maki Anticuchero

Ingredientes

Para Shari-arroz de sushi

- 500 gr de arroz nevado
- 600 ml agua
- 3 gr alga kombu
- Su
- 300 gr de azúcar blanca
- 300 ml vinagre blanco
- 5 gr sal
- 5 gr alga kombu

Para el interior del maki

- 1/2 alga nori
- 1 gajo de palta
- 2 langostino empanizado
- 100 gr de shari
- 10 gr de lomo fino
- Salsa anticuchera
- Hilos de papa

Preparación Shari

Lavar el arroz con abundante agua hasta q el agua esté clara y dejarlo en un colador, debe reposar por 10 minutos, ponemos a cocinar el arroz con el agua y el agua kombu en una olla arrocera, una vez q termine de cocinar dejamos reposar por 10 minutos más. Retiramos el arroz en una bandeja y lo mezclamos con la preparación del Su, movemos constantemente hasta q el Shari se enfríe y ya estará lista para hacer los makis.

Preparación del Su

Llevamos todos los ingredientes al fuego en una cacerola y lo movemos constantemente hasta q se disuelva el azúcar y sal, una vez disuelta lo dejamos 10 minutos más a fuego bajo.

Preparación Maki

Colocar una alga nori en la esterilla, coger 120 gramos de shari y forma una bola, extender el shari encima del alga y distribuirlo por todo el alrededor, colocar el relleno deseado y empezar a enrollar, compactar el maki en la parte de al centro y luego a los costado, cortamos en 10 piezas y ponemos los toppings deseados.

RECETA

Maki Cevichero

Ingredientes

Para Shari-arroz de sushi

- 500 gr de arroz nevado
- 600 ml agua
- 3 gr alga kombu
- Su
- 300 gr de azúcar blanca
- 300 ml vinagre blanco
- 5 gr sal
- 5 gr alga kombu

Para el interior del maki

- 1/2 alga nori
- 1 gajo de palta
- 2 langostinos empanizado
- 100 gr de Shari
- 10 gr pescado blanco
- 4 gr de chicharrón de calamar

Preparación Shari

Lavar el arroz con abundante agua hasta q el agua esté clara y dejarlo en un colador, debe reposar por 10 minutos, ponemos a cocinar el arroz con el agua y el agua kombu en una olla arrocera, una vez q termine de cocinar dejamos reposar por 10 minutos más. Retiramos el arroz en una bandeja y lo mezclamos con la preparación del Su, movemos constantemente hasta q el Shari se enfríe y ya estará lista para hacer los makis.

Preparación del Su

Llevamos todos los ingredientes al fuego en una cacerola y lo movemos constantemente hasta q se disuelva el azúcar y sal, una vez disuelta lo dejamos 10 minutos más a fuego bajo.

Preparación Maki

Colocar una alga nori en la esterilla, coger 120 gramos de shari y forma una bola, extender el shari encima del alga y distribuirlo por todo el alrededor, colocar el relleno deseado y empezar a enrollar, compactar el maki en la parte de al centro y luego a los costado, cortamos en 10 piezas y ponemos los toppings deseados.