# KIT INDISPENSABLE PARA HACER SUSHI EN CASA

Si eres amante de la cocina japonesa siempre te resultará un placer **comer sushi**. Si además te gusta cocinar, puedes elaborarlo tú mismo. Consigue un **kit indispensable para hacer sushi en casa** y disfruta de la elaboración y degustación de esta delicia.

Para sorprender a tus comensales, a tu pareja o simplemente para darte tú mismo el gustazo, consigue todo el material necesario y no lo dudes, **haz sushi en casa** y preséntalo en un **precioso plato de estilo oriental**. **Cocinar tú mismo el sushi** es más sencillo de lo que puedas imaginar y presentarlo de la manera adecuada aportará el toque final para que resulte de lo más apetecible.

A continuación te mostramos qué debe incluir un **kit indispensable para hacer sushi en casa**. Con estos elementos básicos podrás **elaborar delicioso sushi** sin problema:

- Hojas de **alga nori.**
- **Arroz para sushi**: hay que eliminar todo el almidón posible antes de cocerlo y luego hervirlo un cuarto de hora y dejarlo reposar otro cuarto de hora más. Siempre tapado.
- **Salsa de soja y wasabi**: presentados en **kit indispensable para hacer sushi en casa** de porcelana una vez que el sushi esté listo, resultarán perfectos para aderezar las piezas.
- **Vinagre japonés**: mezclado con sal y azúcar, le dará un sabor único al sushi. Se debe aderezar el arroz ya enfriado, con el vinagre.
- **Cestito de madera de ciprés**: para enfriar el arroz una

vez hervido y reposado.

- **Paleta de madera**: para mezclar con delicadeza y cuidado el arroz y el vinagre.
- **Paño**: para evitar que se seque el arroz. Una vez enfriado y mezclado con el vinagre hay que tapar el arroz con el paño húmedo.
- **Esterilla de bambú para sushi**: cuando ya tenemos el arroz listo, hay que envolver la esterilla con film de plástico y colocar una hoja de alga nori sobre ella sobre la que hay que esparcir el arroz y el resto del relleno que hayamos seleccionado. Con la ayuda de la esterilla habrá que enrollar la hoja de nori y el relleno para formar el cilindro que finalmente cortaremos en rodajas.

Una vez que hayas terminado de **elaborar el sushi** es muy importante la manera de presentación de esta delicia japonesa en la mesa. Escoge **kit indispensable para hacer sushi en casa** o combínalos con platos redondos de diferentes tamaños para ofrecer cada variedad de sushi preparada. Los **cuencos para las salsas individuales** para que cada comensal utilice la cantidad deseada también son necesarios. La disposición de la mesa con mimo y cuidado será el toque final perfecto para que el **sushi elaborado en casa** resulte, simplemente, irresistible.