

## SUSHI BOWL

### Ingredientes:

#### **Para hacer los sushi bowls:**

- 3 tazas de arroz sushi \*
- 2 pepinos cortados en tiritas
- 2 zanahorias ralladas
- 15 paquetitos de surimi (imitación cangrejo) partidas en tiritas
- Semillas de sésamo
- Aguacate
- 

#### Extras Opcional:

- Edamame
- Salmón
- Camarones
- Cebollitas secas



#### **Para hacer la Salsa Yum - Yum**

- 1 taza de mayonesa (yo utilizo yogurt griego queda igual de exquisita)
- 2 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de Vinagre de arroz o vinagre de Cidra de manzana
- 2 cucharadas de mantequilla amarilla derretida
- $\frac{3}{4}$  cucharadita de pimiento ahumado seco
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de ajo en polvo

#### **Para hacer reducción de Salsa Soya**

- $\frac{1}{4}$  taza de salsa soya
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de vinagre de arroz o vinagre de Cidra de manzana

#### **Reducción para el arroz sushi:**

- 5 cucharadas de vinagre de arroz
- 3 cucharadas de azúcar
- $\frac{3}{4}$  cucharadita de sal

### Instrucciones:

1. Hacer el arroz de acuerdo a las instrucciones del paquete. Este arroz debe ser especial para sushi.

#### **Para hacer la salsa Yum Yum:**

1. En un recipiente mediano, agregar todos los ingredientes de la salsa y revolver bien para que quede bien integrado. Dejar aparte.

#### **Para hacer la reducción de salsa soya:**

1. En una olla pequeña, a fuego lento, agregar todos los ingredientes, hasta que el azúcar se haya disuelto; retirar del fuego y dejar enfriar.

***Para hacer la reducción para el arroz sushi:***

1. En una olla pequeña, a fuego lento, agregar todos los ingredientes, hasta que el azúcar se haya disuelto; retirar del fuego y dejar enfriar; una vez frío agregarlo al arroz que ya está preparado.

Prepara tu sushi bowl, agregando un poco de todo, arroz, pepino, zanahorias, cangrejo, aguacate, semillas de sésamo, y cualquier extra que te guste. Y por último agrega un poco de la reducción de salsa soya y la salsa yum yum! Espero que lo disfrutes.

**Notas:**

\*No hay un sustituto ideal para el arroz sushi, ya que el arroz para sushi tiene mucho almidón y queda pegajoso, lo que hace que se puedan hacer los rollos de sushi fácilmente.

\*El arroz es mejor hacerlo un par de horas antes de comerlo para que quede completamente helado, y después agregarle la reducción de vinagre, para que el arroz tenga un sabor rico y no simple.

\*Este arroz lo puedes comprar en el supermercado la sección de productos asiáticos o en una tienda que solo vende productos para comida asiática.