

Será por recetas



Arroz japonés

Recetas de arroz, Entrantes, Recetas para navidad

 8 Personas

 Fácil

 20 Minutos

 Enviada el 29/10/2012

Ingredientes

- 500 g de arroz
- 700 ml de agua
- 255 ml de vinagre de arroz

Elaboración

Primero lavar el arroz con agua fría de 3 a 4 veces hasta que el agua salga limpia.

Seguidamente cubrir el arroz con agua y reservar 5 minutos.

Tamizar y ponerlo en una olla express con los 700 ml. de agua, ponerlo a fuego fuerte hasta que la olla pite, poner al mínimo el fuego y dejar por 8 minutos más, retirar y reservarlo en la olla (sin destaparlo) durante 7 minutos.

Retirar el arroz de la olla y ponerlo en una fuente de madera, bañarlo con el vinagre de arroz (debe quedar bien empapado), mezclarlo de forma envolvente. Para acelerar el proceso de enfriamiento abanicar.

Cubrir con un paño húmedo y reservar a temperatura ambiente hasta que esté frío, servir.



Autor receta de Arroz japonés

Aitor Piles

 Valoración 3/5

 14 Recetas publicadas

 Miembro desde 08/08/2012