



MAGURO NO ZUKE-DON CON AOVE DE CASTILLO DE CANENA (ATÚN MARINADO CON ARROZ)

Ingredientes:

20 piezas de atún (tamaño sashimi)
2 porciones de arroz para sushi (1 tazón)
Algas Nori
Wasabi
Cebollas
Semillas de sésamo
Condimento para la salsa teriyaki:
2 cucharadas de salsa de soja
2 cucharadas de mirin
4 cucharadas de Sake
4 cucharadas de caldo Dashi

Procedimiento:

1. Limpia cualquier líquido de la superficie del atún usando toallas de papel.
2. Mezcla todos los ingredientes del condimento en una olla pequeña. Calentar a fuego alto y parar el fuego justo antes de que hierva.
3. En una bandeja o plato grande, extiende la mezcla de salsa de soja con un pincel de cocina. Utiliza aproximadamente 1/3 de la mezcla.
4. Coloca con cuidado las láminas de atún sobre la mezcla de salsa de soja.
5. Unta el resto de la mezcla de salsa de soja sobre las láminas de atún. Intenta conservar aproximadamente 1/3 de la mezcla de salsa de soja para utilizarla más tarde. Si no es suficiente, vuelve a hacer más aliño mientras reposa el atún.
6. Cubre y deje marinar en la nevera al menos durante 2 horas.
7. En un cuenco para servir, coloca el arroz para sushi. Corta el alga nori con unas tijeras y colócala sobre el arroz.
8. Colocar las láminas de atún encima y pincela el resto de la mezcla de salsa teriyaki sobre las láminas de atún.
9. Adorna con cebolletas, semillas de sésamo y wasabi.

Para un servicio diferido:

Si no los vas a consumir enseguida, puedes conservar los paquetes sin abrir en la nevera varias semanas (2-3) o en el congelador (hasta 3-4 meses).

1. Para restituirlos en sencillo, saca los paquetes de la nevera e introdúcelos sin abrir en una cazuela con agua hirviendo.
2. Apaga el fuego y deja los paquetes en ese agua durante 10mn. ya estarán listos para consumir.
3. Abre los paquetes y repite la operación (decantar y reducir la salsa).
4. Para un costillar congelado, **pásalo del congelador a la nevera**, que pase toda la noche subiendo temperatura despacito.

Et voilà, bon appétit!