

寿司

SUSHI



Pescado crudo con arroz

El marco más espectacular para la elaboración de este plato es el “yatai”, la caseta japonesa a que nos referíamos más arriba. Se trata de que un cocinero especialista prepare el sushi ante los invitados mientras una camarera los sirve. Se presenta de dos formas:

Nigiri, es una bola pequeña ovalada de arroz sobre la que se coloca una fina lámina de pescado crudo (preferentemente atún, salmón y langostino, aunque la lista de posibilidades es muy larga)

Maki, rollo de alga con arroz en cuyo centro se pone el ingrediente preferido por el cliente, ya sea pescado o verdura.