

Sushi inari con anguila ahumada

El [sushi inari](#) es uno de los tipos de sushi más populares. Consiste en arroz relleno dentro de una especie de “bolsita” de tofu frito dulce y estofado llamado abura-age.

El chef [Masaki](#) le da su propio giro al plato utilizando ingredientes como melaza de dátíl, azúcar de palma y vinagre balsámico blanco en el vinagre para sushi y también para estofar el abura-age, antes de mezclar el arroz con pequeños dados de anguila ahumada.

Que no te eche para atrás la cantidad de pasos: muchos de ellos explican con detalle cómo lavar, cocer y aliñar el arroz para sacar al máximo su textura y sabor.

Ingredientes para el sushi inari con anguila ahumada

Para el arroz

250 g de arroz japonés de grano corto (Masaki utiliza la variedad Nanatsuboshi)

240 g de agua filtrada o agua mineral de mineralización débil

30 g de filete de anguila ahumada

10 g de semillas de sésamo tostadas

5 hojas de shiso, o 2 hojas grandes, cortadas en juliana muy fina

Para el vinagre de sushi

250 g de vinagre de arroz

8 g de kombu seco

100 g de azúcar de palma

40 g de azúcar glas fina o azúcar extrafino
30 g de sal marina
40 g de mirin
20 g de melaza de dátil

Para el abura-age

300 g de agua filtrada o agua mineral de mineralización débil
12 g de kombu seco
6 piezas de abura-age
50 g de salsa de soja japonesa (shoyu)
20 g de azúcar de palma
15 g de azúcar glas fina o azúcar extrafino
15 g de vinagre balsámico blanco

Elaboración

El día antes de servir, prepara el dashi para el abura-age. Mezcla el agua y el kombu en un recipiente no reactivo, cúbrelo y guárdalo en la nevera durante toda la noche. No cortes el kombu, ya que puede generar una textura viscosa.

También puedes preparar el vinagre de sushi el día anterior. Pon el vinagre y el kombu en un cazo y deja infusionar durante 30 minutos a temperatura ambiente.

Calienta suavemente el vinagre hasta que alcance 65 °C. Retíralo del fuego y deja que se enfríe hasta temperatura ambiente.

Retira el kombu y resérvalo. Vuelve a calentar el vinagre hasta 65 °C y aparta de nuevo del fuego. Añade el azúcar de palma, el azúcar y la sal, removiendo hasta que se disuelvan. Incorpora después el mirin y la melaza de dátil, mezclando bien. Devuelve el kombu al vinagre y guarda la mezcla en un recipiente esterilizado, hermético y en la nevera hasta el momento de usarla.

Al día siguiente, corta cada pieza de abura-age por la mitad. Introduce el pulgar por el lado cortado de cada pieza y abre con cuidado la bolsita sin rasgar el tofu.

Lleva un cazo con agua a ebullición. Añade el abura-age y hiérvelo durante 2-3 minutos para eliminar el exceso de aceite. Escúrrelo y pásalo a agua fría para detener la cocción.

Extiende suavemente 2 o 3 piezas de abura-age sobre la palma de la mano y presiona con firmeza para eliminar el exceso de humedad. Coloca el abura-age en una sartén o cazuela grande y ancha, en una sola capa, para que todas las piezas queden a una altura uniforme. Usa más de una sartén si hace falta.

En un cazo pequeño aparte, añade la soja, los dos azúcares y 250 g del dashi infusionado. Lleva a ebullición removiendo para disolver los azúcares y vierte la mezcla sobre el abura-age.

Coloca la sartén del abura-age a fuego fuerte. Cuando el líquido rompa a hervir, cubre con un cartouche (papel de horno recortado al tamaño del recipiente), baja el fuego a medio-bajo y deja cocer suavemente hasta que el líquido se reduzca a la mitad.

Retira del fuego, añade el vinagre balsámico blanco y deja que el abura-age se enfríe en la sartén mientras preparas el arroz.



Pon el arroz en un bol, añade agua directamente del grifo y empieza de inmediato a removerlo con energía con la mano en movimientos circulares.



En cuanto el agua cubra el arroz, coloca la mano en el fondo

del bol y muévela suavemente para soltar los granos. Vierte rápidamente el agua turbia.

Repite este proceso 2 o 3 veces más, hasta que el agua se vea claramente más limpia. Escurre toda el agua posible y nivela la superficie del arroz.



Coloca la mano derecha en el arroz a las “12 en punto” y muévela hacia las “10 en punto”, recogiendo los granos. Al llegar a esa posición, gira la mano y usa la palma para empujar el arroz en diagonal de vuelta hacia las “12 en punto”, frotando ligeramente los granos entre sí.

Gira ligeramente el bol en el sentido de las agujas del reloj con la mano izquierda para colocar arroz sin lavar en posición. Repite el movimiento de las “12” a las “10” y de vuelta a las “12”, gira el bol un poco y vuelve a hacerlo. Continúa hasta completar un círculo entero.



Ahueca la mano y mezcla suavemente todo el arroz para asegurar un lavado uniforme. Añade agua limpia y aclara el salvado del arroz. Repite hasta que el agua deje de verse amarillenta.



Pasa el arroz a un colador, ligeramente inclinado para

facilitar el escurrido, y déjalo reposar 10-15 minutos.

Mezcla el arroz escurrido con el agua filtrada en el recipiente de cocción; idealmente una olla donabe, aunque también sirve una cazuela gruesa y pesada o una olla de hierro fundido. No es necesario remojar el arroz si se va a convertir en arroz para sushi.

Tapa la olla y cocina suavemente a fuego medio-bajo durante 10 minutos.

Sube el fuego al máximo y cocina hasta que el agua hierva y empiece a salir vapor. Reduce entonces el fuego al mínimo y deja cocer 10 minutos más.

Sube de nuevo el fuego al máximo durante 10-15 segundos, apágalo y deja que el arroz repose y termine de hacerse al vapor, tapado, durante 10 minutos.



Destapa y pasa con cuidado el arroz a un hangiri de madera o a un recipiente ancho y no reactivo. Si usas hangiri, asegúrate de haber humedecido la superficie con un paño mojado al menos

10 minutos antes para acondicionarla.



Pesa 115 g del vinagre de sushi (sin incluir el kombu) y repártelo uniformemente sobre el arroz, procurando que todos los granos queden ligeramente impregnados.

Con una pala para arroz, separa con suavidad los grupos grandes de arroz empezando por los bordes. Cuando estén sueltos, levanta y gira el arroz para distribuir el vinagre de manera uniforme. Usa la pala con un movimiento lateral de corte para separar los granos que aún no estén aliñados, sin aplastarlos.



Abanica el arroz hasta que quede apenas templado, aproximadamente a temperatura corporal. Luego vuelve a girarlo una vez más para enfriar de forma uniforme la capa inferior y mantener una textura ligera y brillante.

Ya está todo listo para montar el sushi inari. Asa ligeramente la anguila ahumada sobre carbón hasta que esté apenas caliente y aromática, o caliéntala en una sartén. Córtala en cubos de 5 mm.



En un bol, pesa 420 g del arroz de sushi y mézclalo suavemente con la anguila ahumada, el sésamo tostado y el shiso, procurando no aplastar el arroz.

Aprieta con suavidad las bolsitas de tofu estofadas y ya frías para eliminar el exceso de líquido, sin romperlas.



Divide la mezcla de arroz en 12 porciones iguales de 40 g y dales una forma ligera para que encajen bien dentro de cada bolsita de inari. Dobra la abertura sobre sí misma para cerrar el inari y sirve.