

Arroz de sushi com salmão e manga

Peixe —    15 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/arroz-de-sushi-com-salmaa-e-manga



Ingredientes

250 g de arroz de sushi
375 ml de água
3 c. sopa de vinagre de arroz
2 c. sobremesa de açúcar
2. c. chá de sal
400 g de lombo de salmão
1 manga
Cebolinho q.b.

PARA O MOLHO

50 ml de molho de soja
20 ml de óleo de sésamo
30 ml de vinagre de arroz

Confeção

1. Faça o arroz de véspera para poupar tempo e guarde-o no frigorífico.
2. Lave o arroz, coloque-o num tacho, adicione a água e leve-o ao lume.
3. Quando levantar fervura, reduza o lume para o mínimo e tape o tacho.
4. Deixe cozer e quando a água evaporar toda desligue e deixe descansar por 10 minutos
5. Misture o vinagre de arroz, o açúcar e o sal e leve ao micro-ondas por 15 segundos para dissolver tudo bem.
6. Espalhe o arroz num tabuleiro forrado com papel vegetal, verta por cima a mistura de vinagre e deixe arrefecer.
7. Corte o salmão e a manga em cubos pequenos.
8. Pique cebolinho.
9. Para o molho, junte todos os ingredientes e misture bem.
10. Coloque o arroz numa taça, ponha por cima o salmão e a manga e polvilhe com o cebolinho.
11. Regue com o molho e misture.