

Módulo 4

En esta sección vamos a aprender a elaborar:

Sahimi

Es un marisco o pescado crudo cortado finamente. Suele utilizarse salmón rosado, atún rojo, pescados blancos y también mariscos.



Geishas

Es una lamina fina de pescado crudo que envuelve en su interior algún otro ingrediente. Pueden estar o no atadas con una pequeña tira de alga nori.



Nigiri

Se trata de pequeñas porciones de arroz compactadas y modeladas con forma ovalada sobre la que se colocan pescados o mariscos. Suele utilizarse también piel de salmón o tamago



Gunkan

(significa 'acorazado') es una pieza de sushi que se forma con la mano, no con la esterilla o makisu para formar un roll, dándole forma oval, como se hace para el nigiri, y después se envuelve con alga nori, salmón o pepino.



Técnicas de corte

- Salmón: De la parte más ancha de la penca del salmón vamos a sacar finos cortes con los que vamos a preparar sashimis, nigiris y geishas.

- Sashimi

Lo primero que vamos a hacer es asegurarnos de que no queden restos de grasa o de carne gris que estaba pegada a la piel, en cuyo caso vamos a retirarla.

Luego vamos a dar vuelta nuevamente el salmón y vamos a corar lonjas de aproximadamente 1 centímetro de ancho. Lo ideal si contamos con una cuchilla larga es hacer el corte comenzando desde el final del cuchillo con un solo movimiento fluido hasta llegar al contacto con la tabla. De lo contrario vamos a desgarrar y lastimar la carne. Este corte de pescado se come solo, no lleva topping, ni salsa, con lo cual debe verse limpio y prolijo.







- Nigiris y geishas:

Para filetear el salmón para los nigiris o las geishas. Lo más importante a tener en cuenta es que el ángulo de la cuchilla tiene que estar a 45° en relación a la tabla y a 90° con respecto a las líneas blancas del salmón.



Capacitarte

Vamos a cortar el primer trozo y reservar para tartar o ceviche, porque no nos va a servir para hacer nigiris...



Intentaremos cortar con un solo movimiento fluido de la cuchilla hasta llegar a finalizar la totalidad del corte. De este modo vamos a obtener un corte liso y limpio.



Aquí vemos como queda el corte de la pieza que vamos a utilizar para el nigiri.



Continuamos hasta tener listas todas las piezas que tenemos planeado preparar.



- Langostino:

En una cacerola llevar agua a ebullición con una cucharadita de sal y una rodaja de limón. Tener preparado un bowl con un baño maría inverso (agua + hielo) a fin de cortar la cocción



Mientras tanto, utilizando la punta de los dedos, sostener el langostino como se muestra en la imagen, ya sin cabeza, con las patas hacia arriba y la cola apuntando hacia afuera.

Lentamente introducir un palito de brochet por debajo del caparazón, dejando unos milímetros a fin de no lastimar la carne que lo va a mantener unido cuando lo abramos por la mitad para el nigiri.



Vamos a cocinar los langostinos en el agua hirviendo y cocinar entre 2 y 3 minutos. Utilizando una espumadera, retirar los langostinos y pasarlos al baño de María inverso para cortar la cocción, hasta que estén lo suficientemente fríos como para manipularlos.

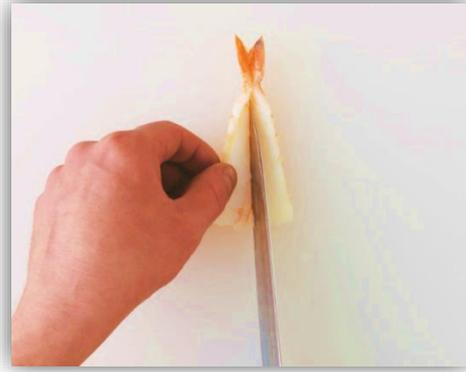


Retirar cuidadosamente el palito. Quitar las patas y la piel, cuidando de conservar el último tramo de articulación + la cola.



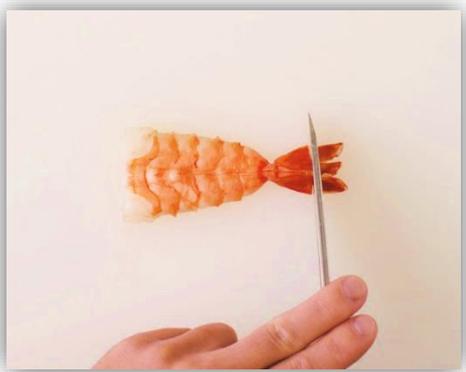
Posicionar el langostino con la panza hacia arriba y sostener con los dedos índice y pulgar.

Utilizando la punta del cuchillo, cortar delicadamente a lo largo del langostino desde la cabeza hasta la cola, pero teniendo especial cuidado de no llegar a cortarlo por completo. Cortar únicamente hasta llegar a la vena central, que podemos retirar enjuagando debajo de la canilla.



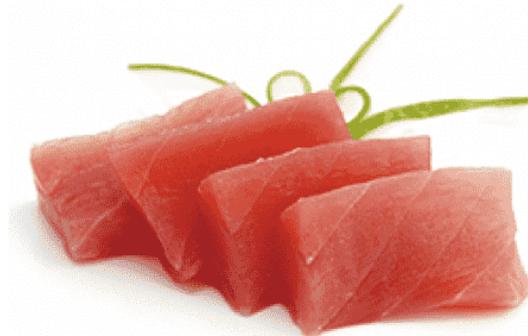
Cortar la punta de la cola, que tiene un filo de tipo serrucho y puede lastimar al momento de que el comensal la quite con la mano.

Abrimos finalmente el langostino como un libro y lo tenemos listo para usar sobre los nigiris. La carne del langostino no se pega al arroz como el salmón, por lo que vamos a necesitar sostenerla con una tirita de alga nori.



El armado de las piezas

- Sashimi



El sashimi como dijimos anteriormente es un corte limpio de algún pescado o marisco. Lo vamos a presentar superpuesto sobre algún colchón de brotes de alfalfa o rabanito; o bien nabo, zanahoria o pepino en juliana, procurando hacer un contraste de colores entre la carne del pescado y la verdura que coloquemos de fondo.

- Geishas



Para la confección de la geisha vamos a partir de una lonja de pescado acostada sobre la tabla, en cuyo inicio vamos a colocar una pequeña porción de palta, o de pepino y/o queso Philadelphia (o algún otro ingrediente de nuestra elección) y vamos a enrollar. Podemos unir con una tirita de alga nori.

- Nigiri Sushi



NIGUIRI = modelar con la mano

Para confeccionar el nigiri vamos a humedecer nuestra mano, vamos a tomar una porción de arroz del tamaño de una nuez y le vamos a dar forma ovalada, a medida que lo vamos girando en la palma de la mano con la ayuda de los dedos. Intentaremos no demorarnos mucho tiempo en este proceso para no calentar el arroz con nuestra temperatura corporal y cortar la cadena de frío del pescado. Es una técnica que requiere práctica. Vamos a buscar obtener una forma de ovalo de 2 x 3 centímetros. A Una vez lista la forma del arroz, podemos poner una pisca de wasabi (esto es optativo) y acto seguido colocaremos encima una lonja de pescado, tamago o marisco. Hay algunos ingredientes, como el pulpo, que por su textura no quedan bien adheridos al arroz. En este caso vamos a unirlos con una vuelta de tirita de alga nori que superpondremos por debajo.

- Gunkan



La base del gunkan es la misma que la del nigiri: una forma ovalada de arroz de 2 x 3 centímetros que vamos a envolver en alguna de las siguientes opciones:

- Una tira de alga nori del ancho total del alga y del alto de una franja troquelada en el alga. Es recomendable cortarla con tijera para que quede prolija. Colocaremos el arroz en la base de una de las puntas y enrollaremos hasta llegar al final. Podemos pegarlo con un grano de arroz.
- Una lonja larga de salmón
- Una tira de pepino que podemos obtener de cortar el pepino a lo largo con mandolina o con el costado del rallador de verduras que sirve para obtener tajadas finas



En la cavidad que quedó encima podemos rellenar con:

- Tartar de salmón, atún rojo: con todos los recortes y sobrantes que hemos ido obteniendo de los cortes para las otras piezas, vamos a cortar en juliana, y luego en pequeños cubitos. Podemos aderezar con mayonesa de wasabi, o ricota, o ciboulette, o menta en chiffonade.
- Tartar de Langostinos: langostinos en cubitos, pepino y palta en mini brunoise y 1 cucharada de mayonesa
- Caviar o Huevos de salmón marinados en Sake y una yema de huevo crudo de codorniz.

Decoramos con abanico de pepino, ciboulette o algún contraste de color.