

# BIENVENIDO A SUSHILANDIA



# CÓMO PREPARAR SUSHI MÁS ALLÁ

## DEL ARROZ PASADO Y LA SOJA MUNDANA...

Si estás acá es porque sabes que detrás del Sushi se esconde algo más.

Secretos celosamente guardados por los grandes maestros.



Algunas personas prefieren mantener sus recetas como parte privada de su vida.

Compartir esos detalles puede ser cómo invadir su privacidad

o revelar demasiado sobre sí mismos.

Pero hoy revelaremos una de esas recetas que mejorará el sabor de cualquier pieza de

Sushi que prepares.

# CÓMO TRANSFORMAR UNA SALSA DE SOJA ORDINARIA

## EN UNA POESÍA FERMENTADA...



### INGREDIENTES

- 300 g de kome koji
- 300 g de salsa de soja de cualquier marca

El komekoji se puede comprar listo por Amazon. Es un arroz inoculado con un hongo que se llama Koji o lo puedes cosechar tú mismo (esto lo enseñé en el curso avanzado "Añejado de pescados")

Vamos a revivir las salsas de soja que no estén fermentadas naturalmente para que tenga notas complejas de sabor y sea más espesa.

Esto va a mejorar cualquier pieza porque la salsa de soja es la estrella principal del sushi.

Son técnicas milenarias muy antiguas, puedes no querer compartir esta información con nadie 😊

## PROCEDIMIENTO PARA FERMENTAR LA SALSA DE SOJA

- Mezclar todo en un frasco de vidrio o en un recipiente de madera (está opción es mejor porque le dará notas de su sabor)
- Déjalo a temperatura ambiente tapado con una tela o tapa de plástico
- Mezcla una vez al día durante 7 días
- Durante el proceso esperamos se afloje el arroz, que se vaya aclarando el color, y que se forme como una pasta
- Su aroma al principio es intenso, dulce y algo frutal
- Después de esos días lo puedes colar y el líquido guardalo en la heladera y estará listo para usar.
- Reservar el arroz inoculado que queda

Se utiliza cómo la salsa de soja comprada en el supermercado, pero en menor cantidad porque su sabor es muy intenso (esto se lo tienes que contar y explicar a los invitados)

## HACKEANDO CEREBROS...

... CON LA DROGA DEL SABOR



Tranquilos, es todo legal y natural.

Lamentablemente no verás unicornios volando, ni te hablarán los árboles.

Lo que vamos a preparar son algunos Ungüentos con los que masajearemos la carne de los pescados para que tengan un sabor...

"¿Alguna vez te pasó de probar una comida y empezar a salivar?"

Eso sucede con ciertos alimentos que activan receptores de la lengua y generan un impulso nervioso que llega al cerebro.

Así logras prender el circuito del placer.

Eso es lo que vamos a provocar experimentando con fermentos y hongos que potenciarán el sabor de tu sushi.

Casi nadie lo hace.

Expandir tu creatividad y brindarla al mundo, que tanto lo necesita.

**Si quieres seguir aprendiendo tengo un curso con 10 tipos de maduraciones.**

Aprenderás la teoría para que pueda añejar, además del salmón, otros pescados según sus características (magro, graso, carne blanda o firme, azul o blanco)

[www.pickarollsushi.com/maduracion](http://www.pickarollsushi.com/maduracion)

[www.pickarollsushi.com](http://www.pickarollsushi.com)

OFERTA ESPECIAL

Recetas de salsas para sushi que utilizan en los restaurantes y sabrás con qué tipos de pescados o variedades de sushi van mejor

# SALSAS PARA SUSHI

## ESTILO RESTAURANTE

50% OFF



Toca el enlace para acceder al cupón 50% OFF



<https://curso-de-sushi.com/50-off-curso-de-salsas-para-sushi/>

## TODOS MIS CURSOS DE SUSHI



<https://shop.pickarollsushi.com/categoria-producto/cursos/>

**Nos vemos allí!**