

Occidente demanda cada vez más arroz para sushi al por mayor

El arroz más utilizado para realizar la famosa comida japonesa es el arroz de grano redondo o corto. En Japón existen más de doscientas variedades de arroz de grano corto, que se adaptan muy bien a todas las recetas de comida oriental.

Es tal la importancia de este cereal en la dieta japonesa que su nombre significa, literalmente, comida en japonés. En occidente, el arroz de grano corto se cultiva en América del norte y en España. Desde éstos dos países es exportado al resto de la región como [arroz para sushi al por mayor](#). Sin embargo, para el gusto de occidente, este tipo de arroz es de una textura distinta y un poco pegajoso y pesado.

Una curiosidad es que a pesar de la tradición de consumo del arroz, Japón no es el primer productor mundial de este cereal, esto es debido a la influencia cada vez mayor de los hábitos alimenticios de otros países. La India y China ocupan el primer puesto como exportadores mundiales de [arroz para sushi al por mayor](#). Este cereal introducido desde China a Japón siglos atrás, fue convirtiéndose con los siglos en la base de la cocina. Uno de los motivos tal vez sea que el arroz es muy fácil de almacenar y es posible conservar sus propiedades por mucho tiempo. El respeto y la protección de este cereal en el cultivo permiten conseguir arroz de alta calidad, envasado por cosecha. A su vez el consumidor japonés, puede conseguir fácilmente distintas calidades de arroz según el plato que va a preparar.

En occidente la comida japonesa gana adeptos día a día y esto ha contribuido a un aumento de la demanda de [arroz para sushi al por mayor](#). Para los amantes de este plato, es bueno saber que se puede preparar con las variedades de arroz corto, propias de nuestro país. Simplemente hay que quitarle todo el almidón posible y saber utilizar los otros ingredientes como el vinagre de arroz para prepararlo.

Simplemente hay que tomar algunos recaudos. Algunos de los errores más usuales a la hora de preparar arroz para sushi, según los expertos en cocina oriental son:

- Utilizar el arroz de grano largo; este es un arroz inadecuado para preparar este plato.
 - No eliminar todo el almidón posible; conviene lavar el arroz con agua hasta conseguir un agua transparente.
 - No dejar hidratar al arroz; luego de lavarlo conviene dejarlo en agua una hora. Esto es para que al cocerlo necesite menos exposición al calor y se cocine más rápido.
-