

ま 巻きずし



巻きずしは、^{にほん}日本のでんとてきな^{りょうり}料理です。



ざいりょう
材料は、のり、すしめし、それから、^{なか}中にきゅうり

やたまご、かんぴょうなどの^く具を^い入れます。



さいしょ
最初に、のりを^ま巻きすの^{うへ}上におきます。



すしめしを、のりのまん^{なか}中にのせます。



のりの^{うへ}上と^{した}下を少しの^{すこ}こして、すしめしを^{ひろ}広げま
す。



具を^{てまえ}手前のほうに^お置きます。



具をおさえながら、^ま巻きます。



のこったのりの^{ふぶん}部分を^あ合わせて、おさえます。



かたちをととのえます。



食べやすい^{おお}大きさに^き切って、できあがりです。

Makizushi (rollo de sushi)



El makizushi es un plato tradicional japonés.



Los ingredientes son algas nori y arroz con vinagre. Para el relleno: pepino, huevo y kanpyo (virutas secas de calabaza de peregrino).



Primero colocamos el nori encima del makisu (esterilla de bambú para hacer makizushi).



Ponemos el arroz en el centro del nori.



Extendemos el arroz dejando un poco de espacio arriba y abajo del nori.



Colocamos el resto de ingredientes en la parte de abajo.



Vamos enrollando con las manos mientras sujetamos el relleno.



Juntamos los dos extremos sobrantes del nori y presionamos.



Le damos forma.



Lo cortamos en porciones que sean fáciles de comer y ya está listo.