

# Chawan-mushi



## Ingredientes

**Caldo o fumet de pescado desgrasado:** 400 cc

**Dashinomoto o katsuo bushi:** 10 cc

**Filet de cualquier pescado blanco:** 100 grs

**Langostinos limpios, crudos, y desviscerados:** 4 Unidades

**Calamar:** 1 Unidad

**Cayo de vieiras:** 4 Unidades

**Huevos:** 4 Unidades

**Hojas de berro:** c/n

**Sal y pimienta verde:** c/n

## Preparación de la Receta

- Sobre un pequeño bowl colocar el caldo de pescado.
- Agregar katsuo-bushi o dashinomoto (hondashi 10 gr
- Cada 500 CC de caldo de pescado), una pizca de sal, y pimienta hasta obtener un consomé suave.
- Cada 180 CC de consomé, agregaremos 1 *huevo* y batimos suavemente sin generar espuma.
- Tomamos una vajilla para chawan-mushi y vertimos el consomé con *huevo* sobre ella.
- Agregar los *langostinos*, los cayos, el pescado, 1 hoja de *berro* o *cebolla* de verdeo.
- Llevar a la olla de vapor por unos 15 minutos o a baño maría 8-10 minutos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/chawan-mushi>