

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>