

Gomoku sushi gozan

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Kanikama: 6 Unidades

Arroz shari cocido: 1 Taza

Caldo de pescado: 1 Taza

Semillas de sésamo blancas: A gusto

Zanahoria: 1 Unidad

Caviar rojo: 50 g

Azucar: 30 grs.

Hongo kombu seco: 50 g

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Chauchas: 20 Unidades

Salsa de soja: 1/2 Taza

Tamago yaki

Sal: A gusto

Aceite Neutro: 2 cdas.

Vodka: 1 cdita.

Huevos: 3 Unidades

Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Hidrate el hongo kombu durante 8 horas.
- Pele la *zanahoria* y corte en juliana.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal blanquee las chauchas durante 1 ½ minuto
- Retire y coloque las chauchas en un bowl con agua helada
- Escorra y reserve.
- Coloque en una olla el caldo de pescado junto con la salsa de soja y el azúcar
- Lleve a fuego medio.
- Agregue la *zanahoria* y el hongo kombu
- Cocine durante 15 minutos aproximadamente a fuego mínimo.
- Retire luego la *zanahoria* y el hongo y retire el excedente del agua con papel absorbente.
- Corte la *zanahoria* en pequeños cuadraditos.
- Corte el kombu en tiras y luego en cuadraditos.
- Pique las chauchas.

- Corte el kanicame en tiras y luego en cuadraditos
- Corte el *huevo* en tiras.

Tamago yaki

- Coloque en un bowl los huevos junto con el vodka y el azúcar, condimente con sal y bata hasta disolver los huevos, luego cuele.
- Coloque el aceite en una sartén y lleve a fuego mínimo, retire el excedente del aceite con papel
- Vierta los huevos y deje cocinar hasta punto babee, doble por la mitad y termine la cocción.

Armado

- Coloque en un bowl la *zanahoria* junto con el kombu, las chauchas, el kanicama, el *huevo* y el *arroz*
- Mezcle bien hasta integrar los ingredientes.

Presentación

- Sirva el Gomoku sushi gozan en un plato.
- Decore con hilos de algas, semillas de *sésamo* y caviar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gomoku-sushi-gozan>