

Hiayi soba

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Carne

Aceite Neutro: 30 cc
Carre de cerdo: 200 g
Ajo: 5 g

Jengibre fresco: 10 g
Cebolla de verdeo (la parte verde): 1 Unidad

Guarnición

Esparragos: 200 g
Mostaza japonesa: Cantidad deseada
Brotos de soja: 100 grs.

Pepino: 1 Unidad
Tomates cherry: 100 grs.

Omelette

Aceite Neutro: 10 cc
Huevos: 3 Unidades

Sal: A gusto

Salsa

Salsa de soja: 50 cc
Azucar: 50 grs.
Mirin: 30 cc
Vinagre de Arroz: 50 cc
Algas Kombu: 10 g

Katsobushi (Bonito curado en escamas): 5 g
Fumet de pescado: 800 cc
Aceite de Sésamo: 10 Gotas

Soba

Sal: A gusto
Fideos soba: 300 g

Preparación de la Receta

Salsa

- En una *cacerola* caliente el fumet de pescado blanco, las algas y el katsuobushi.
- Lleve a hervor durante 10 a 15 segundos.
- Cuele a través de un lienzo y pase a una *cacerola*.
- Agregue el *vinagre* de arroz, salsa de soja, *mirín* y el azúcar.
- Lleve nuevamente al fuego y deje reducir unos minutos.
- Añada el aceite de *sésamo* y deje enfriar en la heladera antes de servir.

Soba

- Cocine la pasta en abundante agua salada en ebullición durante 7 minutos.
- Escurra, enjuague con agua corriente y escurra nuevamente.

Carne

- Corte el carré de *cerdo* en láminas finas.
- Pele y ralle el *jengibre* y el *ajo*.
- Corte la *cebolla* de verdeo en rodajas finas.
- En un bowl disponga el *jengibre* rallado, el *ajo*, la *cebolla* de verdeo y la salsa de soja.
- Sumerja la carne y deje *marinar* durante 1 minuto.
- En el wok caliente con aceite neutro saltee la carne durante unos minutos.
- Corte la carne en tiras finas y reserve.

Omelette

- Bata ligeramente los huevos con sal.
- En una sartén caliente con aceite vierta la mezcla de huevos y deje cocinar sobre fuego bajo hasta que se despegue de la base.
- Doble la omelette por la mitad y termine la cocción.
- Corte la omelette en tiras finas y reserve.

Guarnición

- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee los brotes de soja durante unos segundos y los espárragos durante 5 minutos.
- Corte la cocción en agua helada y escurra bien.
- Corte el pepino en trozos de 8 cm y corte la cáscara en fina juliana con la ayuda de una mandolina
- Corte los tomates cherry al medio.

Presentación

- En el centro de un plato sirva la pasta dándole volumen, encima coloque los brotes de soja blanqueados, luego la juliana de pepino y la omelette sobre, a continuación la carne de *cerdo*, a los lados los tomates cherry y los espárragos.
- Bañe con la salsa fría y termine con la *mostaza* japonesa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hiayi-soba>