Inari Sushi

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Inari

Tofu fresco: 200 g

Salsa

Kanikama: 5 Unidades
Hongos Shitake: 50 grs.
Azucar: 1/2 Taza
Arroz: Cantidad deseada
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Salsa de soja: 1/4 Taza
Semillas de sésamo: 100 g
Jengibre: 1 Unidad
Caldo de pescado: 1 Taza
Zanahoria: 1 Unidad
Granos de choclo cocidos: 100 Taza

Tamago yaki

Huevos: 3 Unidades
Sal: Una pizca
Azucar: 1 cda.
Aceite Neutro: 1 cdita.
Sake: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Inari

- Corte triángulos de tufo de 1cm de espesor, pase por *harina* y luego fríalos.
- En un wok con agua hirviendo coloque el *tofu* frito y cocine durante 2 minutos
- Retire.

Salsa

- Coloque en un wok el caldo de pescado junto con la salsa de soja y el azúcar, mezcle y lleve a fuego medio.
- Hidrate los *hongos* durante 8 horas.
- Pele y corte la *zanahoria* en finos bastoncitos.
- Agregue a la salsa la *zanahoria*, los *hongos* previamente hidratados y el *tofu*
- Cocine durante 10 minutos aproximadamente a fuego mínimo y dando vuelta el *tofu* y los *hongos*
- Retire el *tofu*, los *hongos* y los bastoncitos de *zanahoria* y escurra sobre papel absorbente hasta retirar todo el liquido.

Tamago yaki

- Coloque en un wok los huevos junto con la sal, el azúcar y el *sake*
- Bata hasta disolver los huevos pero sin formar espuma.
- Cuele y en una sartén con aceite y a una temperatura de 70ºC cocine los huevos
- Doble el omelet por la mitad en el momento que esta babe
- Deje cocinar unos segundos mas y retire.

Armado

- Corte los bastoncitos de *zanahoria* en tres partes.
- Corte los *hongos* al medio y luego en bastoncitos.
- Corte los triángulos de *tofu* al medio.
- Corte el omelet en bastoncitos.
- Corte el *kanikama* en bastoncitos.
- Pique la *cebolla* de verdeo y el *jengibre*.
- Coloque los ingredientes en un bowl menos los inari y agregue los granos de *choclo* previamente cocidos, el *kanikama*, la *cebolla* de verdeo, el *jengibre* y el *arroz* previamente *cocido*
- Mezcle.
- Tome una mitad de inari y rellene con la preparación, espolvoree con semillas de *sésamo*.

Presentación

- Sirva los inari rellenos en un plato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/inari-sushi