Nabeyaki - Udon



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo para el udon

Salsa de soja japonesa: 30 cc
Fumet de pescado: 100 cc
Katsuo-bushi (Escamas de bonito seco): 20 g

Guarnición

Pak choy: 1 Planta
Espinaca: 1 Paquete
Kamaboko (queso de pescado): 200 g

Masa Udon

Agua: Cantidad necesaria
Sal: Una pizca
Harina de trigo 0000: 200 g
Harina: Cantidad necesaria

Tempura de langostinos

Langostinos: 200 g
Maizena: 10 g
Agua helada: 80 cc
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Sal: Una pizca
Harina 0000: 400 g

Varios

Yemas de huevo: 4 Unidades
Cebolla de verdeo: 100 grs.

Preparación de la Receta

Masa Udon

- En un bowl mezcle la *harina* junto con la sal y añada agua amasando hasta lograr una masa compacta.
- Lleve a la heladera tapada con papel film y reserve durante 2 horas.
- Retire la masa de la heladera y pase por la máquina de pastas y estire.
- Coloque la masa sobre una tabla de madera, coloque *harina* en un extremo, doble una vez, vuelva a colocar *harina* y vuelva a doblar, repita la operación hasta doblar la masa cuatro veces.
- Con un cuchillo filoso corte la masa a lo ancho formando cintas
- En una olla con abundante agua salada blanqueé las pastas a medio punto.
- Retire y pase por agua helada.
- Cuele y vuelva a pasar por agua helada nuevamente para cortar bien la cocción y retirar el almidón.
- Cuele y reserve.

Caldo para el udon

- En un olla coloque el fumet de pescado y añada el katsuo-bushi
- Cocine durante 15 segundos, retire y cuele pasando por un lienzo.
- Vuelva la preparación al fuego y añada la salsa de soja.
- Cocine hasta que tome un *color* levemente oscuro.

Armado

- Vuelva el caldo al fuego y lleve a punto de ebullición.
- Coloque las pastas en el caldo y termine la cocción durante 2 minutos.

Tempura de langostinos

- Retire la vena de los *langostinos*, retire la cabeza y pele
- Deje la cola.
- Abra los *langostinos* al medio.
- En un bowl coloque 2 cucharadas de agua helada, sal, *harina* y *maicena*
- Mezcle bien, añadiendo agua de a poco hasta formar una pasta líquida.
- Condimente los *langostinos* con sal, pase por *harina* y luego por la masa de *tempura*.
- Fría en abundante aceite caliente hasta lograr que quede blanco crocante y libre de aceite.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Guarnición

- Corte el kamaboko o queso de pescado en rodajas.
- En una olla con abundante agua hirviendo blanquee las hojas de *espinaca* y las hojas de pak choi durante unos segundos, retire pase por agua helada y escurra bien.
- Corte las hojas de *espinaca* y la parte blanca del pack choi en trozos

Presentación

- Pique la parte verde de la *cebolla* de verdeo.
- Coloque las pastas junto con el caldo dentro de un domburi, añada dentro las rodajas de kamaboko, las espinacas, el pack choy, el *tempura* de *langostinos*, añada la yema de *huevo* y termine con la *cebolla* de verdeo picada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/nabeyaki-udon