

Nimono (vegetales escalfados)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Gobo: 100 g

Salsa de soja: 50 cc

Mirin: 30 cc

Sato imo (pequeñas papas dulce Japonesa):
200 g

Zanahorias grandes: 2 Unidades

Shitake seco: 50 g

Cogñacku: 200 cc

Renkon: 1 Unidad

Shitake fresco: 100 grs.

Sayaedo (chauchas planas Japonesa): 200 g

Dashinomoto: 30 g

Preparación de la Receta

- Corte el sato imo en bolitas de 2 a 3cm de diámetro.
- Pele y corte la *zanahoria* en forma de flor.
- Hidrate los *hongos* shitake en agua.
- Corte en gobo y renkon al bies y reserve en un poco de *limón* para que no se oxiden.
- Corte el cogñaku en tiras.
- En una olla coloque el fondo de pescado y agregue 10 gr de dashinomoto cada ½ litro de caldo.
- Añada salsa de soja y *mirin*.
- Después le agregamos el sato imo, la *zanahoria*, los *hongos* shitake, el gobo y el renkon , el cogñaku y cocine durante 15 minutos.
- Por otro lado saltée los sayaedo o chauchas Japonesas por 1minuto con un poco de salsa de soja y *mirin*.
- Sirva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/nimono-vegetales-escalfados>