Nimono

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa de soja: 40 cc
Fondo de Pescado: c/n
Satoimo - papa cremosa japonesa: 500 grs
Zanahoria: 500 grs
Mirin: 40 cc
Langostinos: 5 Unidades
Tubo de Calamar: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Tornear la *zanahoria*, el satoimo en forma de una esfera facetada y el *nabo* en rodajas de 1 cm de espesor.
- Tomar el tubo de *calamar* y cortar en cuadrille de ambas caras.
- Calentar el fondo de pescado, agregar la salsa de soja y *mirin*.
- Cocinar la *zanahoria*, luego de 10 minutos agregar el satoimo y el *nabo*.
- Llevar a fuego hasta que este a punto uno 5 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/nimono