Osechi Ryori (Plato típico de año nuevo)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Kombu Maki (alga Kombu arrollada)

Esparragos: 200 g
Kombu seco (algas): 100 g
Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Tamago maki o date maki (Omelette arrollado de huevo)

Sake: 1 cda.
Huevos: 6 Unidades
Alga nori: 1 Lámina
Langostinos: 10 Unidades
Aceite: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar: 1 cda.

Tori maki yaki (pollo arrollado)

Salsa de soja: 50 cc
Zanahoria: 200 g
Agua: 20 cc
Espinaca cocida: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Mirin: 30 cc
Shitake fresco: 50 grs.
Espárragos blanqueados: 100 g
Maizena: 20 g
Jengibre rallado: 50 grs.
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Sake: 20 cc

Preparación de la Receta

Tori maki yaki (pollo arrollado)

- Abra la pechuga de *pollo* el medio.
- Retire el cabo de los shitake y corte en tiras finas.
- Pele la *zanahoria* y corte en bastones largos.
- Mezcle la maizena con el agua.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Pele y pique el *ajo*.
- En un bowl prepare un aderezo con *cebolla* de verdeo picada, el *jengibre*, el *ajo* picado y la salsa de soja.
- Coloque film sobre la mesada, encima coloque una esterilla de caña o maki su, coloque la pechuga abierta encima, condimente con sal, pimienta y el aderezo preparado.
- Vierta una cucharada de la mezcla de maizena sobre el centro del *pollo*.
- Coloque los *hongos* shitake, los bastones de *zanahoria*, los espárragos y las *espinaca* blanqueada en el centro de el *pollo* y cierre ayudándose con la ayuda del film y de la esterilla.
- Vuelva a envolver la pechuga con el papel film, cierre bien y cocine al vapor durante 15 minutos.
- Retire el papel film.
- En una sartén con una cucharada de aceite coloque el arrollado y desglace con *sake*, deje evaporar el alcohol.
- Añada *mirín*, salsa de soja, apague el fuego y termine la cocción.
- Corte el arrollado en porciones.

Tamago maki o date maki (Omelette arrollado de huevo)

- Pele los *langostinos*, retire la vena del *lomo* y lave bien
- En un procesador coloque los *langostinos*, añada los huevos, sal, pimienta, azúcar y *sake*.
- Procese bien hasta integrar los ingredientes.
- En una sartén cuadrada con una cucharada de aceite coloque la preparación obtenida (reserve una cucharada) y coloque el alga nori encima
- Tape y deje cocinar a fuego bajo.
- Coloque film sobre la mesada, encima coloque una esterilla de caña o maki su y acomode la preparación de *huevo* y alga nori encima.
- Pinte sobre el alga con una cucharada de la preparación reservada, y enrolle, envuelva en film, cierre bien las puntas y deje que termine de cocinar envuelto durante 5 minutos
- Retire el film y la esterilla y corte en porciones.

Kombu Maki (alga Kombu arrollada)

- Blanquee los espárragos en abundante agua en ebullición.
- Corte la *cebolla* de verdeo en tiras y blanquee.
- Hidrate el kombu en agua y corte el tiras de 5 cm aproximadamente.
- Coloque un *espárrago* en el centro del alga y enrolle.
- Ate con las tiras de *cebolla* de verdeo blanqueadas
- En una sartén con una cucharada de aceite saltee os arrollados