

# Osumashi de frutos de mar

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

### Para el caldo

**Fondo de pescado blanco:** 300 cc

**Aceitunas Negras:** 1 Unidad

**Huevo de codorniz:** Cantidad necesaria

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

**Salsa de soja:** Cantidad necesaria

**Katsobushi (Bonito curado en escamas):** 10 g

**Langostinos:** 3 Unidades

**Cascara de limon:** Cantidad necesaria

**Omelette japonés de huevo:** 200 g

## Preparación de la Receta

- Calentar el fondo de pescado y agregar katsuo bushi.
- Dejar reducir 15 segundos y pasar todo por un *tamiz*.
- Llevar el fondo a calentar y agregar pizca de sal y de salsa de soja
- Cuando comience a *hervir* suavemente añadir los *langostinos* limpios, el *calamar* cortado en bocados y llevar a una cocción de 2 minutos.
- Servir en bowl de consomè y agregar finas láminas de *cebolla* de verdeo, *huevo* de codorniz *cocido* a la mitad, piel de *limón* y *fetas* de tamago.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/osumashi-de-frutos-de-mar>