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*.
- Levar 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