elGourmet

Oyako domburi

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa de soja: 100 cc
Azucar: 50 grs.
Tofu fresco: 100 g
Brotes de soja: 200 grs.
Cebolla de verdeo: 2 Tallos
Cebolla: 1 Unidad
Caldo de pescado: 100 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Hondashi (Concentrado de pescado): 10 g
Pollo/Patamuslo: 2 Unidades

Guarnición

Mejillones vivos: 50 g
Caldo de pescado: 200 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Arroz blanco cocido: 1 Taza
Huevos: 4 Unidades
Tofu fresco: 50 g
Piel de lima: 1/2 Tira
Cebolla de verdeo: 1 Tallos

Preparación de la Receta

- Deshuese y corte el *pollo* en bocados.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Corte solo la parte verde de la *cebolla* de verdeo al bies.
- Corte el *tofu* en pequeños dados.

Guarnición

- Coloque los mejillones en una olla y cocine hasta que se abran.
- Una vez abiertos incorpore el caldo de pescado, tape la olla y cocine durante 5 minutos más
- Retire y cuele reservando el caldo.
- Corte solo la parte verde de la *cebolla* de verdeo al bies y en fina juliana.
- Corte la piel de lima en fina juliana.

- Corte el *tofu* en dados.

Armado

- Bata los huevos hasta romper el ligue
- Lleve una sartén a fuego y vierta el caldo de pescado junto con el hondashi, mezcle y agregue la salsa de soja y el azúcar, deje reducir a fuego mínimo durante 10 minutos
- Incorpore luego el *pollo* junto con la *cebolla*, cocine unos minutos más y añada el *tofu*, una vez que el *tofu* comience a fundirse agregue los brotes de soja junto con la *cebolla* de verdeo, tape y cocine unos minutos más e incorpore los huevos batidos en forma de hilo, tape nuevamente y termine la cocción durante 5 minutos mas.
- Coloque el caldo de cocción de los mejillones en una olla y lleve a fuego mínimo, condimente con sal y pimienta.
- Despegue los mejillones de la valva.
- Sirva en un cuenco mejillones con su valva y bañe con el caldo de la cocción.
- Sirva en otro cuenco un colchón de *arroz* blanco y encima coloque una porción de Oyako domburi.

Presentación

- Sirva en un cuenco mejillones con su valva y bañe con el caldo de la cocción.
- Decore con los dados de *tofu* y espolvoree con la *cebolla* de verdeo y la cáscara de lima.
- Sirva en otro cuenco un colchón de *arroz* blanco y encima coloque una porción de Oyako domburi.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/oyako-domburi