Ozoni y toshi koshi soba



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo para el udon

Negui (cebolla de verdeo Japonés): 100 g
Salsa de soja: 30 cc
Agua: 100 cc
Kamaboko (queso de pescado): 200 g
Espinaca blanqueada: 1 Taza
Pak choy: 1 Planta
Katsuobushi (bonito seco ahumado): 1 cda.
Fideos soba: 150 g
Kombu seco (algas): 50 g

Ozoni (consomé)

Negui (cebolla de verdeo Japonés): 20 g
Lima: 1 Unidad
Shitake fresco: 50 grs.
Omochi: 100 g
Agua: 1/2 L
Huevos de codorniz duros: 4 Unidades
Dashinomoto: 10 g

Tempura de langostinos calamares y ostras

Langostinos: 100 g
Maizena: 10 g
Ostras vivas: 6 Unidades
Calamar: 1 Unidad
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Sal: Una pizca
Agua helada: 80 cc
Harina 0000: 400 g

Preparación de la Receta

Ozoni (consomé)

- Haga un calado en la superficie del hongo shitake.
- Corte los huevos de codorniz en mitades.
- Corte la *espinaca* en trozos grandes.
- Corte las hojas de pak choy en trozos grandes.
- Corte la cáscara del *limón* en tiras finas.
- Corte la *cebolla* de verdeo al bies en tiras finas.
- En un olla con agua caliente coloque el dashinomoto mezcle bien y añada una pizca de sal.
- Añada el shitake a la preparación anterior.
- En una sartén sin materia grasa cocine el omochi a fuego mínimo durante 10 minutos aproximadamente hasta *dorar*.
- Coloque dos omochi en la base de una consomera y añada el hongo shitake
- Cubra con el caldo.
- Añada los huevos de codorniz, la cáscara de *limón* y la *cebolla* de verdeo y sirva.

Toshi koshi soba

Tempura de langostinos calamares y ostras

- Retire la vena de los *langostinos*, retire la cabeza y pele
- Deje la cola.
- Abra los *langostinos* al medio.
- Haga cortes en diferentes ángulos en ambos lados del *calamar* y corte en tiras
- En un bowl coloque 2 cucharadas de agua helada, sal, *harina* y *maicena*
- Mezcle bien, añadiendo agua de a poco hasta formar una pasta líquida.
- Condimente los *langostinos*, calamares y ostras con sal, pase por *harina* y luego por la masa de *tempura*.
- Fría en abundante aceite caliente hasta lograr que quede blanco crocante y libre de aceite.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Caldo para el udon

- Corte la *cebolla* de verdeo al bies en tiras finas.
- Corte la *espinaca* en trozos grandes.
- Corte las hojas de pak choy en trozos grandes.
- En un olla con agua caliente coloque el katsuo-bushi
- Cocine durante 15 segundos, retire y cuele pasando por un lienzo.
- Vuelva la preparación al fuego y añada la salsa de soja.
- Cocine hasta que tome un *color* levemente oscuro.
- Deje cocinar durante unos minutos a fuego bajo.
- Coloque las pastas en el caldo y termine la cocción durante 2 minutos.
- Retire los fideos coloque dentro de un domburé y cubra con el caldo.
- Coloque encima el *tempura* de calamares, ostras y *langostinos*, el kamaboko cortado en rodajas, el kombo, la *espinaca*, el pak choy y la *cebolla* de verdeo .

Presentación

- Sirva el Ozoni y el Toshi koshi soba

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ozoni-y-toshi-koshi-soba