

# 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

### Ozoni (consomé)

**Negui (cebolla de verdeo Japonés):** 20 g

**Lima:** 1 Unidad

**Shitake fresco:** 50 grs.

**Omochi:** 100 g

### Tempura de langostinos calamares y ostras

**Langostinos:** 100 g

**Maizena:** 10 g

**Ostras vivas:** 6 Unidades

**Calamar:** 1 Unidad

**Pak choy:** 1 Planta

**Katsubushi (bonito seco ahumado):** 1 cda.

**Fideos soba:** 150 g

**Kombu seco (algas):** 50 g

**Agua:** 1/2 L

**Huevos de codorniz duros:** 4 Unidades

**Dashinomoto:** 10 g

**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>