Pasta de Langostinos y Cerdo con Vegetales

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Esparragos: 16 Unidades
Mirin: 30 cc
Brotes de soja: 100 grs
Cebolla de verdeo blanca japonesa: 100 grs
Ajo: 3 Dientes
Jengibre: 30 grs
Langostinos: 16 Unidades
Sake: 20 cc
Salsa de soja: 100 cc
Azucar: 1 cda
Carre de cerdo: 400 grs
Huevos: 5 Unidades
Tomates: 2 Unidades
Pasta de soba: 400 grs
Pepino Japonés: 1 Unidad

Salsa

Salsa de soja: 100 cc
Aceite de Sésamo: c/n
Azucar: 30 grs
Karaji (mostaza japonesa): 30 grs
Vinagre de Arroz: 30 cc
Mirin: 10 cc
Hondashi: 1 grs
Fondo de Pescado: 100 cc

Preparación de la Receta

- Cocinar la pasta soba con abundante agua y sal por 3 minutos. Cortarle la cocción con agua fría.
- Cortar espárragos al bies y *blanquear*.

Salsa

- Sobre una pequeña olla agregamos el caldo de pescado, hondashi y formar la base de nuestra salsa.

- Agregar *vinagre*, salsa de soja, *mirin* y azúcar. Llevar a fuego lento por 5 minutos hasta disolver todos los ingredientes.
- Dejar enfriar en heladera y por último agregar el aceite de *sésamo* .

Tamago yaki (omelettes de huevo)

- En un bowl colocamos los huevos, *sake*, azúcar y con una pizca de sal.
- Preparamos finas laminas de omelette sobre una panquequera.
- En un bowl colocar el *ajo* y *jengibre* rallado junto con la salsa de soja, *mirin* y la *cebolla* de verdeo bien picada.
- Marinar finas lámina de carré de **cerdo** por un minuto.
- En una sartén con fuego fuerte sellar ambas caras en una cocción muy rápida.

Presentación

- Colocar la pasta de soba cocinada, agregar los brotes de soja blanqueados, pepinos cortados en fina juliana, juliana de omelette de *huevo*, bastones de *cerdo* marinado, tomates sin piel ni semillas en gajos finos, los espárragos blanqueados y añadir la salsa.
- Por último colocar un poco de *mostaza* y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-de-langostinos-y-cerdo-con-vegetales