

Lista de ingredientes para la receta Robatayaki de Langosta y Sopa Miso

Armado

- Aceite de chaufa c/n
- Bones pan al vapor 4 Unidades
- Cebolla cambray 1 unidad
- Limon 1 unidad

Brocheta

- Cebolla Morada 1/2 unidad
- Langosta 3 Piezas
- Pechuga de pollo 1 unidad
- Pimiento verde 1 unidad
- Pimiento amarillo 1 unidad
- Sal y Pimienta c/n

Caldo dashi

- Alga Kombu 15 Gramos
- Katsuobushi 15 Gramos

Glas

- Ajonjolí negro 2 pizcas
- Furikake 3 pizcas
- Salsa de Ostión 100 miliitros
- Soja 100 miliitros

Langosta

- Langosta 1 unidad
- Sal c/n

Pepinos encurtidos

- Pepinos baby 2 Unidades
- Vinagre de arroz| 1 Taza

Sopa miso

- Alga wakame 15 Gramos
- Caldo dashi 800 miliitros
- Pasta miso blanco 2 cdas

- Tofu fresco en cubos 120 Gramos