Robatayaki de Langosta y Sopa Miso

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

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

Preparación de la Receta

Caldo dashi

- Hidratar el alga kombu, reservar
- En una olla con agua poner al fuego y añadir el katsuobushi, agregar el alga kombu y cocinar hasta que hierva, añadir la pasta **miso** y mover hasta diluir, cocinar por 15 minutos.
- Retirar las algas colando, picarlas y reservar.

Sopa miso

- Servir el caldo dashi, añadir las algas picadas y añadir el *tofu* en cubos.

Pepinos encurtidos

- Cortar en rodajas los pepinos, macerarlos en el *vinagre* de *arroz* y dejar reposar
- Añadir rabo de *cebolla* picado.
- **Glas para *pollo* y langosta**
- En un tazón mezclar la salsa de *ostión*, soya, añadir el *furikake*, y el *ajonjolí* negro.
- Integrar muy bien

Aceite de chaufa

- *Pelar* y picar el *jengibre* y *ajo* mezclar todo con aceite de *ajonjolí*.

Langosta

- *Blanquear* la langosta en agua hirviendo con sal.
- Retirar la pulpa con cuidado para obtener “medallones” de langosta, reservar.
- Cortar en cubos la pechuga de *pollo*, reservar
- Cortar en cubos los pimientos y *cebolla*, reservar.
- Armar las brochetas con los vegetales y *pollo* y langosta bañar con el glas previamente mezclado.
- Llevar las brochetas a fuego vivo en la parrilla, antes de servir verter aceite de chaufa
- Acompañar con el pepino *encurtido*, **sopa** de *miso* y panes al vapor (bones).

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/robatayaki-de-langosta-y-sopa-miso