

Robatoyaki de Frutos de Mar

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Sal Marina: c/n A gusto

Tentáculos de pulpo: 1 Unidad

Langostinos: 700 Gramos

Trucha: 1 unidad

Oniguiri

Arroz: 5 Tazas

Umeboshi descarozada: c/n A gusto

Pickles: c/n A gusto

Salsa Picante

Ajo rallado: 1 cdita

Ciboulette: c/n A gusto

Mirin: 50 c.c.

Saque: 50 c.c.

Jalapeño: 1 unidad

Salsa de soja: 100 c.c.

Preparación de la Receta

ROBATO YAKI = PARRILLA A LA ESTACA

- Pasar 2 palillos por la *trucha* en forma de costura en cruz, luego salar todas las extremidades para evitar que se quemen
- Colocar el pescado de forma vertical en el Robato Yaki.
- Realizar el mismo método con el pulpo y los *langostinos*.
- Controlar la cocción dando vuelta cada fruto de mar

SALSA PICANTE

- Mezclar salsa de soja, saque, *mirín*, ajo rallado, jalapeños procesados y *ciboulette*, para formar la salsa

ONIGUIRI

- Con el *arroz* ya *cocido*, formar unos pequeños triángulos con la mano
- Colocar dentro un Umeboshi sin *carozo* y cubrir
- Llevar a la parte enrejada de la parrilla para dorarlos
- Durante la *cocción*, embeberlos en salsa de soja
- Servir en hojas de bambú a elección, con la salsa ya preparada y *pickles*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/robatoyaki-de-frutos-de-mar>