

Royale de langostinos, pollo y hongos



Ingredientes

Para las Papas japonesas en dashi con katsuobushi

Salsa de soja: 3 cda.

Katsobushi: 5 g

Papa japonesa: 1 kilo Unidad

Mirin: 2 cda.

Caldo japonés: cantidad necesaria

Azucar: 3 cdas.

Aceite de girasol: 2 cdas.

Para el Royale de langostinos, pollo y hongos

Caldo japonés: 360 cc

Huevos: 2 Unidad

Muslo de Pollo: 50 g

Perejil: 4 Hojas

Langostinos: 8 unid

Kanikama: 1 Unidad

Sal: Cantidad necesaria

Raíz de lilio: 1 Unidad

Semilla de ginkgo: 4 Unidad

Shitake: seco 4 Unidades

Preparación de la Receta

Para el Royale de langostinos

- Pollo y hongos

- Para el Royale de langostinos

pollo y hongos

- En un bowl batir los huevos y agregar caldo japonés y sal.
- *Blanquear* los **langostinos** y el *pollo*
- Reservar.
- A la mezcla de huevos incorporarle *pollo*, *langostinos*, *kanikama*, shiitake hidratados, raíz de lilio rallada, *semilla* de ginkgo y *perejil*.
- Poner en un molde y cocinar al vapor hasta que cuajen los huevos -como un flan-

Para las Papas japonesas en dashi con katsuobushi

- *Pelar* y cortar las papas.
- En una sartén *saltear* con el aceite de girasol por 5 minutos.
- Incorporar caldo japonés, azúcar, *mirin*, salsa de soja y katsuobushi.
- Terminar la cocción de las papas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/royale-de-langostinos-pollo-y-hongos>