Shoyin ague

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Berenjena: 1 Unidad
Zucchini: 1 Unidad
Hongos Portobellos medianos: 5 Unidades
Zanahoria: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Puerro: 1 Tallos
Chauchas: 10 Unidades
Aceite: Cantidad necesaria

Masa

Almidón de Maíz: 60 grs.
Agua helada: Cantidad necesaria
Sal: A gusto
Harina de trigo 0000: 600 g

Salsa

Salsa de soja: 30 cc
Fondo de Pescado: 300 cc
Mirin: 10 cc

Preparación de la Receta

- Retire el cabito de los *hongos* y forme con un cuchillo una estrella superficial de 6 puntas en la base.
- Corte la *berenjena* en laminas al bies, solo con cáscara y luego desde la mitad de cada lamina realice cortes como formando un abanico
- Abra el abanico y pase por las tiras un escarbadientes para que no se cierren.
- Retire las puntas del *zucchini*, separe la piel del corazón y corte la piel en juliana.
- Corte el *pimiento* rojo en bocados en forma de rombos.
- Corte la *zanahoria* en juliana.
- Retire los bordes de las chauchas y corte en juliana.
- Corte solo la parte blanca del *puerro* en fina juliana.

Masa

- Coloque en un bowl la *harina* junto con el almidón de maíz y el agua helada, mezcle bien.

Salsa

- Coloque el fondo de pescado en una olla y lleve a fuego, una vez caliente agregue la salsa de soja y el *mirin*, deje reducir a fuego medio.

Armado

- Coloque dentro de la masa la *zanahoria* en juliana, una vez que este bien empapada con la masa lleve a una sartén con abundante aceite caliente(168ºC) y fría unos minutos, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Proceda del mismo modo con el resto de las verduras.

Presentación

- Sirva en una fuente y acompañe con la sa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/shoyin-ague