

Sopas Japonesas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guarnición Misoshiru

Tofu: 50 grs.

Wakamé seco (alga marinas): 10 g

Kaisumashi (Sopa de Mejillones)

Sal fina: Una pizca

Dashinomoto: 10 g

Mejillones: 800 g

Misoshiru (consomé de miso)

Katsuobushi (bonito seco ahumado): 1 cda.

Fumet de pescado blanco: 300 cc

Osumashi

Lima: 1 Unidad

Agua: 1/2 L

Huevos de codorniz duros: 2 Unidades

Tamago yaki (omellette de huevo Japonés): 1 Unidad

Cebolla de verdeo: 50 grs.

Ajinomoto: 1 cdita.

Cebolla de verdeo: 50 grs.

Cebolla de verdeo: 50 grs.

Fumet de pescado blanco: 300 cc

Miso (poroto de soja fermentado): 1 cda.

Sal fina: Una pizca

Tubo de Calamar: 1 Unidad

Dashinomoto: 10 g

Langostinos Frescos: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Osumashi

- Limpie, pele bien los *langostinos* y retire la vena interna.
- Haga cortes en diferentes ángulos en ambos lados del *calamar*, y luego corte en cubos grandes.
- Corte los huevos de codorniz al medio.
- Corte la cáscara de lima en finas tiras.
- Corte la *cebolla* de verdeo en tiras finas.
- Corte el tamago yaki en tiras finas.
- En una *cacerola* con agua caliente coloque el dashinomoto y el *ajinomoto*. Añada una pizca de sal.
- Deje reducir durante 3 minutos y luego deje decantar fuera del fuego hasta el momento de servir.
- Con ayuda de un cucharón y sin mover mucho la olla retire todo el consomé limpio de la parte superior.
- Coloque el caldo limpio en otra olla y añada los *langostinos*, los cubos de *calamar*, una pizca de sal y cocine durante un minuto.
- Coloque los *langostinos* y el *calamar* en la base de la consomera, cubra con el osumashi y añada los huevos de codorniz, el tamago yaki, la cáscara de lima y la *cebolla* de verdeo.

Kaisumashi (Sopa de Mejillones)

- Corte la *cebolla* de verdeo en tiras finas.
- Coloque los mejillones en un wok sin agua tape y deje cocinar hasta que abran.
- Añada el caldo de pescado, tape y deje reducir durante unos 6 minutos más a fuego suave.
- Apague el fuego de los mejillones y cuele el líquido. Reserve los mejillones en el wok.
- Coloque el *jugo* de los mejillones en una olla al fuego y añada el dashinomoto y una pizca de sal, revuelva bien y reserve.
- Coloque algunos mejillones en la base de la consomera, añada el consomé y termine con *cebolla* de verdeo.

Misoshiru (consomé de miso)

- En una olla coloque el caldo de pescado y añada el katsuobushi, deje 15 segundos hasta reducir y luego retire.
- Pase por un colador chino y vuelva la olla al fuego.
- Añada el *miso* revolviendo para disolver de a poco fuera del fuego.

Guarnición Misoshiru

- Hidrate el wakamé en agua.
- Corte el *tofu* en cubos pequeños.
- Corte la *cebolla* de verdeo en tiras finas.

Armado

- Coloque el *tofu*, el wakame hidratado y la *cebolla* de verdeo en la base de la consomera.
- Cubra con la consomera con el Misoshiru.

Presentación

- Sirva las consomeras con Misoshiru, Kaisumashi y Osumashi

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopas-japonesas>