Sukiyaki (Fondue de carne vacuna y verduras)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa

Salsa de soja japonesa: 500 cc
Agua: 500 cc
Hondashi (Concentrado de pescado): 10 g
Azucar: 300 grs.
Mirin: 50 cc

Sukiyaki

Fideos de arroz: 200 g
Hongos shiitake: 50 g
Negui (Cebolla de verdeo blanca): 200 g
Bok Choy: 1 Planta
Cebolla: 200 g
Grasa vacuna: 20 g
Carne de ternera: 300 g
Tofu: 100 grs.
Hakusay: 8 Hojas
Udon (Pasta japonesa de harina de trigo): 200 g

Varios

Huevos: 6 Unidades
Arroz blanco:

Preparación de la Receta

Salsa

- En una *cacerola* lleve el agua a hervor.
- Agregue el hondashi, la salsa de soja, el azúcar blanca y el *mirín* o *sake*

- Deje reducir durante 10 minutos a fuego lento

Sukiyake

- Envuelva la carne con un film y lleve al freezer hasta que se congele parcialmente y luego corte en láminas muy delgadas
- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición blanquee el *hakusay* durante 10 segundos y luego corte la cocción en agua helada.
- Corte las hojas del bok choy y el *hakusay* en trozos grandes.
- Corte las cebollas de verdeo en rodajas al bies
- Corte la *cebolla* en pluma de 1 cm de ancho
- Corte el *tofu* en cubos de 2 cm de lado
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee el udon dejándolas semi-crudas
- Remoje los fideos de *arroz* en agua fría durante 8 horas
- Retire los tallos de los *hongos*.
- En una cazuela de hierro caliente la grasa y rehogue la *cebolla* de verdeo durante unos minutos.
- Incorpore las láminas de carne y deje *dorar*.
- Bañe con la salsa y corra todo hacia un costado de la cazuela.
- Integre ordenadamente y sin mezclar el *hakusay*, los fideos de *arroz*, la *cebolla*, los *hongos*, el udon, el bok choy y el *tofu*.
- Deje cocinar durante 4 a 5 minutos.

Presentación

- Sirva el sukiyake en la cazuela.
- En un bowl individual de presentación bata un *huevo* crudo donde se irán mojando los ingredientes.
- Acompañe con *arroz* blanco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sukiyaki-fondue-de-carne-vacuna-y-verduras