Sukiyaki y pickle japonés de hakusai

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa de soja: 90 cc
Azucar: 30 grs.
Tofu: 150 grs.
Grasa de ternera: 1 cda
Hondashi (Concentrado de pescado): 5 g
Colita De Cuadril: 400 g
Mirin: 90 cc
Agua: 400 cc
Konnyaku (tubérculo): 200 g
Sake: 60 cc
Cebolla de verdeo: 4 Tallos

Picle de hakusai

Hakusai: 300 g
Ají rojo picante: 1 Unidad
Kombu seco (algas): 5 g
Sal: 6 g

Preparación de la Receta

- Prepare una salsa, coloque en una olla el agua y lleve al fuego, una vez que rompa hervor incorpore el hondashi, *sake*, *mirin*, azúcar y salsa de soja, mezcle y cocine a fuego mínimo hasta que reduzca.
- Retire de los tallos de *cebolla* de verdeo las puntad de las hojas y la punta de la parte blanca, corte luego en bastones de forma diagonal.
- Corte el konnyaku en láminas y luego en finas tiras.
- Corte el *cuadril* en *fetas* bien finas.
- Corte el *tofu* en daditos.

Picle de hakusai

- Corte las hojas de hakusai en trozos, coloque en un bowl y sazone con sal, agregue el alga kombu previamente cortada en tiras y el *ají* picante seco, mezcle bien, coloque peso encima y deje reposar en la heladera durante 24 horas.

Armado

- Pinte una sartén caliente con la grasa, luego acomode las *fetas* de carne y séllelas de ambos lados, incorpore la salsa anteriormente realizada, el konnyaku, la *cebolla* de verdeo y los dados de *tofu*, cocine a fuego medio.

Presentación

- Lleve la olla en la mesa y acompañe con los *pickles* de hakusai.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sukiyaki-y-pickle-japones-de-hakusai-2