Sushi de Crepe de Tofu



Ingredientes

Ague Tofu (tofu frito para Sushi): 15 Unidades

Arroz aderezado para sushi: 400 grs

Relleno

Chauchas: 100 grs
Pata de centolla: 200 grs
Pickle de Jengibre: 10 grs
Zanahoria: 100 grs

Ciboulette: 50 grs
Pepino Japonés: 200 grs
Sésamo negro y blanco tostado: 50 grs

Salsa

Salsa de soja: 300 cc
Mirin: 150 cc
Hondashi: 10 grs
Sake: c/n

Azucar: c/n
Fumet de pescado: 300 cc

Preparación de la Receta

- En una olla colocar fondo de pescado y hondashi.
- Agregar 200 cc de salsa de soja, *mirin* y cocinar hasta obtener la salsa agridulce.
- En otra olla con agua caliente colocar ague en agua abundante en punto de ebullición por unos 10 segundo y sacar
- Colocar en la salsa agridulce y cocinar por 10 minutos.
- Colar.
- Dejar reposar hasta que quede frío.
- En un bol colocar el *arroz*, los vegetales cortados en finas láminas (zanahoria, chauchas, *jengibre*, ciboulette)
- Agregar *centolla* cocida, desmenuzar y mezclar todo.
- Quitar todo el agua del agua (escurrir bien) y rellenar con el *arroz* con vegetales y *centolla*.
- Terminar con *sésamo* tostado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sushi-de-crepe-de-tofu