Takikomigohan – saikyo yaki de mero takikomigohan

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa de soja: 30 cc
Girgolas: 100 g
Arroz koshihikari: 2 Tazas
Pechuga de pollo: 100 g
Fungui porcini seco: 100 g
Portobellos frescos: 60 g
Agua: 2 Tazas
Champiñones frescos: 60 g
Sake: 30 cc
Hondashi (Concentrado de pescado): 6 g

Saikyo yaki de mero

Azucar: 15 grs.
Mero: 4 Filetes
Aceite De Oliva: 1 cda.
Almejas: 500 g
Habas cocidas: 2 Taza
Miso blanco en pasta: 300 g
Mirin: 45 cc

Preparación de la Receta

- Lave el *arroz* 2 veces con abundante agua fría.
- Corte en láminas los champiñones y los portobellos.
- Hidrate en te los *hongos* fungui porcini durante 8 horas.
- Corte la pechuga en cubitos, luego escúrralos y córtelos en tiras.

Saikyo yaki de mero

- Coloque en un bowl el *miso* y disuélvalo con el *mirin*, luego incorpore azúcar y mezcle hasta disolverla.
- Coloque en una fuente los filetes de mero y marínelos con la preparación de *miso*, cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 24 horas
- Transcurrido el tiempo de reposo lave los filetes con abundante agua

- Seque los filetes con un paño.
- Cocine las almejas en abundante agua, una vez abiertas retire del fuego.

Armado

- Coloque el *arroz* en una *cacerola*, cubra con agua y agregue salsa de soja, *sake* y hondashi, deje reposar durante aproximadamente 1 hora
- Transcurrido el tiempo de reposo incorpore la pechuga de *pollo* y cocine a fuego máximo, una vez que tome temperatura agregue los champiñones, los portobellos, las girgolas y los *hongos* fungui porcini, tape la *cacerola* y una vez que rompa hervor cocine a fuego mínimo durante 10 minutos
- Trascurrido el tiempo de cocción retire la *cacerola* del fuego sin quitar la tapa.
- En una sartén bien caliente con aceite de oliva selle los filetes de mero de ambos lados, primero dore del lado de la piel.

Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción de *arroz* y decore con *habas* cocidas.
- En otro plato sirva un filete de mero y acompañe con las almejas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/takikomigohan-saikyo-yaki-de-mero-takikomigohan