

- En una *cacerola* caliente el fondo de pescado con el katsuo-bushi durante 15 segundos y luego pase por *tamiz*.
- Vuelva a la *cacerola*, agregue la salsa de soja, el azúcar y el *mirín*.
- Lleve al fuego hasta alcanzar la ebullición y deje cocinar durante 4 minutos.

Verduras al vapor

- Pele el *nabo* y corte en bastones de 4 cm de largo x 1 cm de lado.
- Corte la *zanahoria* en rodajas de 1 cm y luego corte en forma de flor con la ayuda de un molde.
- Separe las flores de bróccoli.
- Cocine el *nabo*, al *zanahoria*, el bróccoli y las chauchas al vapor colocando una lienzo en la base de la vaporiera.
- Sirva en bowl de presentación sin mezclar los distintos vegetales.

Mame-gohan

- Remoje los porotos en agua fría durante toda una noche.
- Disponga el *arroz* en una colado y lave bajo el agua corriente hasta eliminar todo su almidón.
- Disponga el *arroz* en una *cacerola* y cubra con agua fría hasta sobrepasar 2.5 cm por encima del nivel del *arroz*.
- Agregue los porotos remojados y lleve sobre fuego fuerte durante 11 minutos a partir del hervor.
- Apague el fuego, tape la *cacerola* y deje reposar durante 15 minutos.
- Sirva en bowl de presentación.

Salmón

- Corte el *salmón* en porciones y pincele con aceite.
- Sobre una *plancha* aceitada dore el *salmón* del lado de la carne.
- Pincele con la salsa de tanto en tanto.
- Dé vuelta el *salmón* y continúe pincelando con la salsa.
- Rote la carne de tanto en tanto y pincelando con la salsa de hasta finalizar la cocción.

Presentación

- En el centro de un plato sirva el *salmón* y acompañe con las verduras y el *arroz*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/teriyaki>