

POSTRES

TEMPURA AISU – HELADO FRITO JAPONÉS

Ingredientes:

2 bola de helado (del gusto que queráis)

4 rebanadas de pan blanco bimbo o pan cake

1 huevo

500 ml de agua

350g de Harina de tempura o de trigo

Aceite para freír

Para el topping: mermelada de fresa o sirope de chocolate (opcional)

Elaboración:

- 1.** Pon 4 rebanadas de pan una al lado de la otra montándose levemente, sobre film transparente formando un cuadrado. Haz un cilindro con las bolas de helado y colócalo en medio del cuadrado de pan.
- 2.** Ayudándote con el film transparente, enrolla la mezcla presionando un poco formando un cilindro, bien apretado y haciendo un nudo en los laterales, cerrándolo en el film.
- 3.** Mételo en el congelador un buen rato.
- 4.** Mezcla la harina el agua y el huevo en un bol grande.
- 5.** Calienta en una cazuela aceite bien caliente.
- 6.** Saca el cilindro del congelador y quítale el film transparente.
- 7.** Reboza en la harina el cilindro y seguidamente en la mezcla de agua, harina y huevo.
- 8.** Rápidamente mete el cilindro en el aceite bien caliente y fríelo durante 20 o 30 segundos aproximadamente.
- 9.** Saca el cilindro del aceite, escúrrelo y déjalo enfriar unos pocos segundos.
- 10.** Córdalo en 5 o 6 piezas y sírvelo acompañado de mermelada de fresa o sirope de chocolate si deseas.

RECETAS GENERALES

OMURAISO

Ingredientes:

1 cebolla
1 taza de champiñones en lonchas muy finas
30 g de pollo
15 g de guisantes cocidos
1/2 ajo
2/3 de cucharada de vino blanco
2 cucharadas y media de Kétchup
60g de arroz cocido
sal y pimienta (al gusto)
3 huevos

Elaboración:

1. Pica la cebolla en trozos finos, corta el de pollo en dados de 1 cm.
2. Pon un poco de aceite en una sartén caliente, saltea la cebolla y el ajo, cuando la cebolla esté semi transparente añade el pollo y finalmente los champiñones.
3. Sazona con el ketchup. Añade el arroz cocido, el vino y dale un toque de sal y pimienta.
4. Saltéalo hasta que esté casi hecho, añade los guisantes, saltea un poco más y apaga el fuego. Déjalo en la sartén.
5. Pon los huevos en un bol, bátelos y añade un poco de sal y pimienta.
6. En otra sartén, calienta un poco de aceite a fuego medio. Vierte el huevo batido. Extiende rápidamente con movimientos fuertes mientras agitas la sartén.
7. Cuando el huevo esté medio hecho, coloca la mezcla de arroz, un poco alejado del centro. Quita la sartén del fuego y mueva la sartén para plegar la tortilla. Envuelve el arroz con el huevo, al tiempo que agitas la sartén para que el omuraisu tome gradualmente su forma.
8. Una vez que la tortilla esté hecha, sírvela en un plato con un poco de salsa al gusto.

SHOYU RAMEN

Ingredientes:

1 paquete de fideos chinos
1 ajo fino cortado
1 cucharilla de jengibre fresco
1 cucharilla de aceite de oliva
2 tazas de caldo de pollo
1 taza de caldo Dashi Kombu
1 cucharada de Sake (licor de arroz)
1 cucharilla de sal
1 cucharilla de azúcar
3 cucharadas de Salsa de soja
1 hoja de alga Nori
Pimienta
Cebolleta finamente picada

Elaboración:

1. Calienta el aceite de oliva en una cazuela profunda. Saltea el jengibre cortado y el ajo en la cazuela. Baja el fuego.
2. Añade la sopa de pollo y el caldo kombu dashi a la cazuela y ponlo a hervir.
3. Añade el azúcar, la sal, el sake, y la salsa de soja en la sopa.
4. Sirve la sopa bien caliente en bols individuales.
5. Mientras tanto, hierve agua en una cazuela grande. Añade los fideos chinos en el agua hirviendo y cocínalos durante unos minutos.
6. Escurre los fideos y sírvelos dentro de los boles con la sopa caliente.
7. Pon como toppings por encima de la sopa con fideos, un cuadrado de alga nori, la cebolleta finamente picada y un poco de pimienta. (También puedes agregar si deseas un huevo cocido cortado por la mitad o láminas de carne también cocidas).

SOBA SUSHI – SUSHI DE FIDEOS**Ingredientes:**

220g de fideos Soba
2 Pepinos
3 Huevos
Sal
Aceite
10 hojas de alga Nori
Salsa de Soja al gusto
Wasabi al gusto

Elaboración:

1. Cocina los fideos soba en agua hirviendo los minutos que te indique en el paquete. (Aproximadamente 7 minutos) Escúrrelos y déjalos de lado para que se enfríen.
2. Lava los pepinos, péralos y córtalos longitudinalmente en tiras de 1,5cm de grueso. Sálalos ligeramente y déjalos de lado.
3. Bate los huevos y cocínalos en 2 o 3 tortillas pequeñas, usando muy poco aceite. Corta las tortillas en rebanadas longitudinales de 1,5cm de grueso
4. Coge 1 hoja de nori y ponla sobre una esterilla para enrollar sushi. Extiende una capa gruesa de soba sobre el nori, dejando una buena parte desnuda para poder enrollar el alga nori. No añadas demasiada soba.
5. Añade las tiras de pepino y huevo en el centro. Pon las tiras longitudinales en la misma dirección que los fideos soba.
6. Haz rodar la esterilla presionando ligeramente y vigilando que los soba no se salgan, asegúrate de hacer un cilindro compacto y sella el rollo bien, mojándote los dedos con un poco de agua si hace falta.
7. Sigue haciendo rollos hasta que se te terminen todos los ingredientes.
8. Usa un cuchillo bien afilado para cortar los cilindros en 6 partes cada uno. Si introduces los cilindros en el congelador unos minutos el corte será más fácil. Muy de vez en cuando limpia el cuchillo con agua fría.
9. Sírvelos en un plato con salsa de soja y wasabi al gusto.

Nota: Para 60 trozos.