

CURSO DE COCINA JAPONESA – NAVIDAD Y AÑO NUEVO 2012

TEMPURA SOBA, Sopa de fideo soba con tempura

Toshikoshi-soba (年越し蕎麦 «soba de fin de año») es una tradición japonesa en el que se consume fideos soba a final del Ōmisoka (31 de diciembre). El fideo es especialmente largo y delgado y existe una creencia de que al comerlo obtendrá una vida larga y próspera.



Para 1 persona

Fideo:

90g Soba seco

Tempura:

1 langostino
1/2 vaso de Harina
1/3 vaso de agua
1/4 huevo
1 cucharada de Vinagre
Aceite

Sopa:

300ml de agua
1/3 sobre de dashi
2cm de konbu, alga
1cm puerro
1.5 cucharada sopera de salsa soja
1/2 cucharada de azúcar

Sopa

Calienta agua y cuando este hervir añade los fideos de soba y deja cocer unos 5 minutos, removiendo suavemente (mejor con unos palillos), hasta que queden tiernos. Escurre bien con un colador grande o escurridor, enjuagando bien con agua fría, bajo el grifo.

Agua, un trozo de kombu, sobre de dashi y calentar. Añadir salsa soja y azúcar o mirin.

Añade el fideo preparada.

Tempura

Mezclar primero el agua fría con el huevo y el vinagre. Luego se le añade la **harina y se remueve suavemente**, sin mezclarlo demasiado. No importa si queda algún grumo de harina. Calentar aceite (muy caliente 170-180c) y freír. Colocar el tempura sobre la sopa de fideo soba.

Con la colaboración de Aragón Japón
Kumiko Fujimura
Móvil - 620464089
<http://www.aragonjapon.com>
aragonjapon@hotmail.com