

TALLER DE COCINA JAPONESA 2013

Sabores del mundo para entrar en calor (de puchero y cuchara)

Katsudon



Ingredientes para 2 personas

- 3 huevos
- 2 filetes de Katsu (cerdo rebozado)
- un poquito de puerro o guisantes
- 2 cuencos de arroz blanco

Condimentos

- 200 ml de caldo japonés
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas y media de mirin

1. Rebanamos la cebolla.
2. Ponemos el caldo japonés, la salsa de soja, el mirin, el azúcar en una olla. Lo ponemos el fuego medio. Cuando este hervido añadimos la cebolla cortada. Bajamos el fuego a lento, seguimos a cocinando hasta que este blanda la cebolla.
3. Ponemos el cerdo rebozado en fila encima de la cebolla que esta cocida bien. Echamos ½ de huevos batidos y tapamos durante 30 segundos. Abrimos la tapa y echamos restos de huevos batidos. Tapamos otra vez. Quitamos la olla del fuego y dejamos reposar durante un rato.
4. Lo ponemos encima del arroz.

Ingredientes para 4 personas

- medio de tofu
- 4g de wakame seco
- 800cc de caldo de dashi
- 2,5 cucharadas de miso
- puerro (al gusto)

Sopa de miso



1. Cortar el tofu en daditos y el puerro en láminas.
2. Cocer el caldo de dashi y echar wakame seco y tofu al fuego fuerte. Cuando empiece a hervir, bajar el fuego al medio.
3. Echar el miso en el caldo de dashi disolviéndolo en un cucharón o cuenco.
4. Echar puerro justamente antes de que empiece a hervir y parar el fuego.

Con la colaboración de Aragón Japón
<http://www.aragonjapon.com>
aragonjapon@hotmail.com