

SHOYU RAMEN

Ingredientes: 10 personas

Panceta de cerdo (cantidad al gusto), huevos (cantidad al gusto), fideos tipo ramen (chūkamen), Aceite de oliva para saltear, vinagre

Para el caldo; 5 litros +/- de agua, 1 o 2 huesos (carcasas) de pollo, 3 o 4 de puerro (parte verde), 5 dientes de ajo, 1 trocito de jengibre, 1 cebolla, 1 zanahoria.

Para la salsa shoyu ; 500 a 600 ml de salsa de soja, 200 ml de mirin, 100 ml de sake, 10 cm de alga kombu, 1 trocito de jengibre, 1 de puerro y un diente de ajo

Elaboración:

- 1.- Ponemos agua a calentar y cuando empiece a hervir añadimos la carcasa de pollo. En cuanto la carne cambie de color y saque las impurezas lo sacamos y lo limpiamos bien con agua.
- 2.- Colocamos todos los ingredientes para el caldo en la olla (carcasa de pollo, hojas verdes del puerro, ajos, jengibre, cebolla y zanahoria). Llenamos la olla de agua, lo ponemos a fuego fuerte hasta que empiece a hervir y seguido lo bajamos a fuego medio aprox. 2/2:30 horas.
- 3.-Enrollamos la panceta de cerdo, la bridamos, y la doramos en una sartén.
- 4.-La añadimos dentro del caldo que tenemos cociendo y la cocinaremos dentro 15 minutos dependiendo del tamaño de la panceta.
- 5.- En otra cazuela, ponemos a fuego lento todos los ingredientes de la salsa shoyu (soja, mirin, sake, kombu, puerro, ajo y jengibre). Cuando empiece a hervir, lo apartamos del fuego. Y reservamos.
- 6.- Cocemos los huevos en agua hirviendo con vinagre y sal durante 6 minutos. Enfriamos con agua fría.
- 7.- Sacamos la panceta de cerdo de la olla y la ponemos a marinar junto con los huevos pelados en un recipiente con la salsa shoyu que hemos preparado.
- 8.- Cortamos la carne y el huevo que serán nuestro “topping”. Podemos también agregar a gusto: alga nori, wakame, cebollino, cebolleta, narutomaki...
- 9.- Cocemos los fideos ramen en agua 3 min aprox.
- 10.- Ponemos 4 o 5 cucharadas soperas de salsa shoyu en un cuenco y a continuación el caldo caliente hasta un poquito más de la mitad. Añadimos los fideos ramen, lo mezclamos un poco y colocamos la carne, el huevo y cualquier otro “topping” a gusto.

GYOZA

Ingredientes: para 25 gyozas

160 gr de carne de cerdo picada, 25 u. masa de gyoza, 1 diente de ajo, 100 gr de col , 2 o 3 puerro o cebollino, 1 cucharadita de jengibre fresco rallado, 2 cucharadas de salsa de soja, 1/2 cucharada de mirin, Aceite para cocinar (3 cuch. pequeñas de aceite de girasol y 1 de aceite de sésamo)

Para la salsa: 2 cucharadas de salsa de soja, 1 cucharada de vinagre de arroz

Elaboración:

1. Picar todas las verduras en brunoise.
2. En un bol, mezclar todos los ingredientes. Añadir la salsa de soja y el mirin.
3. Amasar bien el relleno para que quede lo más uniforme posible.
4. Para el montaje: en una masa de gyoza sobre la mano, colocamos una cucharadita del relleno en el medio. Tener a mano un vasito con agua. Mojar un dedo en el agua y pincelar con el dedo alrededor de la mitad de la tapa.
5. Cerrar el gyoza, doblando por la mitad (quedando un lado húmedo contra un lado seco).
6. Realizar el borde del gyoza. Para esto, doblar formando pequeños pliegues en el borde cerrado de la tapa. Presionar delicadamente, pero con firmeza para asegurarse de que quede cerrado.
7. Una vez armadas todas las gyozas, colocar aceite en una sartén antiadherente con tapa. Se puede en una cazuela ancha. Colocar las gyozas en la sartén con aceite en frío y una vez estén colocadas encendemos el fuego.
8. Una vez doradas las bases, agregar agua caliente y cubrir hasta la ½ de las gyozas. Tapar la sartén y dejar cocinar a fuego medio bajo 10 minutos aproximadamente. La masa debe haberse vuelto transparente y por dentro el relleno debe verse cocido.
9. Una vez pasado este tiempo, dejar la sartén al fuego sin la tapa hasta que se termine de evaporar el agua. Retirar de la sartén y servir en una fuente o en platos individuales.
10. Para la salsa: mezclar los ingredientes. No lleva cocción.

OKONOMIYAKI

Ingredientes (12 Asistentes):

200 grs de Col en juliana, 50 grs de panceta en taquitos, 50 grs de fideos de arroz, ½ Pimiento rojo juliana. ½ Pimiento verde juliana, ½ Cebolla juliana, 180 gr. harina de trigo, 3 huevos, 200 ml de agua, 1 sobre de impulsor, Kashibuchi, Cilantro

Salsa Okonomiyaki; , 4 cucharadas de ketchup, 2 cucharadas de salsa de ostras, 2 cucharadas de salsa Perrins, 3 cucharadas de salsa de soja

Mayonesa Japonesa; 4 cucharadas de Mayonesa, 1 cucharada de salsa de soja, 2 cucharadas de mirín, 1/2 Lima

Elaboración:

Mezcla huevos, harina, agua y levadura.

Añade a esta mezcla la col y la panceta, junto con 2 cucharadas de salsa Okonomiyaki

Cocina las verduritas al wok y saltéalas otra vez junto a los fideos

Realizar una tortilla a fuego suave con la farsa de col y añadir encima los fideos salteados.

Cocinar un minuto y darle vuelta como si fuese una tortilla

Cuando esté dorada retirar del fuego y decorar con las salsas, el cilantro y el Kashibuchi



¡Escanea el código y descárgate el dossier!

www.tallerdecocinasabores.es