

Kitsune Udon
～ きつねうどん ～



< Ingredientes 2 personas >

- Udon Crudo 2 bolus
- Aburague 1
- Cebolla china 1 / 4 part
- Los brotes del nabo 1 / 4 paq

< Ingredientes para el aburague >

- A
- Don don katsuo tsuyu 30ml
 - Agua 100ml
 - Azúcar 10 g

< Ingredientes para la tsuyu >

- Don don katsuo tsuyu 40ml
- Don don shiro tsuyu 20ml
- Agua 700ml

< Preparación >

- ① Pasár el aburague por agua caliente para quilarle la grasa, cortarlo por la mitad y luego en triangulo. Agregarlo a los ingredientes A y dejarlo reposar de 2 a 3 min. Agregarle azúcar ,taparlo y cocer a fuego lento hasta secar.
- ② Cortár la cebolla. Quitarle la raíz a los brotes del nabo.
- ③ En una olla hervir el agua, el Don don katsuo tsuyu y don don shiro tsuyu.
- ④ En otra olla Calentár agua, cuando haya hervido agregar el udon revolviendolo hasta cocár. Escurrirlo y lavarlo al chorro del agua.
- ⑤ En un tazón caliente agregar el udon cocido y cscurrido ④. Poner el Aburague ① sobre el udon, añadir la tsuyu ③. La cebolla y los brotes del nabo ②. Servir caliente.



Sopa de Miso
～ お椀の具(あおさ)のお味噌汁 ～



< Ingredientes 4 P as >

- Udon Crudo 1000
- Agua 5000
- Don don katsuo tsuyu 40ml
- Don don shiro tsuyu 20ml
- Don don Kóji 50g
- Udon no gu (aosa) 10g

< Preparación del dashi >

Calentár 5000 ml de agua, agregar el Hongatsuo, hervir por 5 minutos a fuego lento, retirár el paquete de dashi A.

※Para la preparación de la sopa de miso utilizar 1000 ml de dashi y el resto guardarlo.

Con lo que sobre del dashi y con cualquier otro ingrediente se puede hacer facilmente mas sopa de miso.

< Preparación >

- ① Hervir en una olla a fuego medio 1000 ml de dashi hecha con el (paquete de dashi).
- ② Agregar la miso (50g) y con el batidor irla disol-biendo poco a poco.
- ③ Agregar (10g) de Owan no gu (Aosa).
- ④ Cuando este a punto de hervir, a pagar el fuego y servir.

★ Importante

- _La dashi es la base fundamental de la cocina Japonesa.
- _La dashi se puede utilizar tambien en sopas, cocimientos y aderezós.
- _El paquete de dashi es facil de usar para la comida Japonesa.

