

DASHI DE HONGOS DE TEMPORADA

INGREDIENTES

Alga Kombu (pedazo de unos 6x6 cm approx.)
 3 litros de agua
 250 ml de mirim
 250 ml de salsa de soja
 1 cucharada sopera de Hon dashi (“avecrem” japonés, se saca del katsuobushi)
 1 puñado generoso de Katsuobushi
 100 gramos de hongos de temporada (shiitake, trompeta...)
 Yema de huevo
 Burrata
 Trufa de otoño
 Pecorino romano
 Masa de gyoza

MODO DE HACERLO

Comenzamos haciendo la base de la sopa, ponemos el agua con el alga, el hon dashi y las setas. Calentamos y, cuando levante el hervor, retiramos del fuego y añadimos el mirim, la salsa de soja y el katsuobushi (que sumerjo bien). Tapamos y dejamos en infusión unos 30 minutos. Filtro pasado este tiempo. Para montar el plato pondremos las setas troceadas en el fondo del bol, una yema (de pollita si puede ser) encima y, a continuación, unos pedazos de mozzarella o burrata. Rallamos encima queso parmesano (vale también pecorino, Mahón curado o idiazábal; uno que sea fundente, que forme hilos, y potente) y trufa melanosporum, a ser posible (no en lascas sino con rallador porque saco más sabor). Terminamos el plato vertiendo el consomé, bien caliente, en el bol (que debe estar también muy caliente). A modo de pan, freímos masa wanton. Emplearemos aceite no muy caliente ya que queremos que se fría pero no se dore.

COMENTARIOS ADICIONALES

A partir de esta sopa podemos hacer un Sunomono, “escabeche japonés”, que podremos utilizar en una ensalada de algas. Para ello añadiremos a 3 litros del caldo dashi de hongos anterior (filtrado caliente) 2750 ml de vinagre de arroz y 750 g de azúcar blanco. Enfrío. Esto puede usarse, por ejemplo, como lecho base de unos percebes. Este “escabeche” lo podemos conservar muchísimo tiempo sin que se estropee. La pasta wanton (la de las gyozas) frita nos puede servir también para montar una especie de empanada, poniéndole un sofrito encima o, como dulce, espolvoreando con azúcar y canela y con crema.

Con las setas shiitake podemos hacer una crema muy rica y quedan muy bien en tempura. Si añadimos a 1 litro de nuestro caldo dashi 75 ml de soja y 125 ml de mirim tendríamos la salsa tsuyu (la de las tempuras).