UDON FRESCO CON ASADO DE CORDERO AL COMINO, VINAGRE NEGRO Y BIMI

INGREDIENTES

600 g udon fresco
Parte verde de la cebolleta
Salsa soja

CALDO DE JENGIBRE

2 carcasas de pollo
Un trozo de jengibre
6 shitake seco
3 cebolletas

CORDERO ASADO CON COMINO Y VINAGRE NEGRO

600 g lomo de cordero
2 cta. de semilla de comino
½ cta pimienta negra
½ cta Sal gorda
150 ml caldo de pollo
2 cda. Vinagre chino negro
1 cda. Salsa soja negra
1 cucharada azúcar moreno
1 cta. Aceite de cacahuete

MODO DE HACERLO

CALDO DE JENGIBRE

Limpiar y retirar la grasa de las carcasas. Cortar en trozos.
Poner en una olla con el jengibre y las cebolletas. Cubrir con agua y llevar a ebullición. Espumar. Bajar el fuego, añadir el shitaque y cocer a fuego lento durante dos horas. Colar. Llevar a Heber de nuevo y reservar caliente.

CORDERO ASADO CON COMINO Y VINAGRE NEGRO

Machacar las semillas de comino, los granos de pimienta y la sal con un mortero.
Untar el cordero con la mezcla. Reposar por dos horas o mejor a la víspera.
Mezclar el caldo, el vinagre negro, la salsa soja, el azúcar. Reservar.
Calentar una sartén con una cucharada de aceite y dorar del cordero.
Hornear el cordero a 220º C. Ir bañando el cordero con la salsa. Asar 30 minutos aproximadamente hasta que esté el punto deseado.
Sacar del horno, recuperar el jugo resultante y reservar para servir con la sopa.
Dejar reposar 10 minutos antes de cortar.

SOPA UDON

Hervir el caldo. Cocinar en ella el bimi. Reservar.
Poner a hervir abundante agua caliente con sal. Escaldar los fideos udon.
Repartir en los 6 cuenco con los shitake y el bimi. Añadir un poco de caldo, láminas de cordero rebanado, cebollino y regalar con el jugo de cordero y soja.