

CHAWAN-MUSHI – PUDIM SALGADO DE OVOS NO VAPOR DA LUCY

INGREDIENTES

CALDO DASHI:

Caldo Dashi: 500 ml de água

100 g de alga kombu limpa com um pano úmido

15 g de flocos de peixe bonito seco

CHAWAN-MUSHI:

Chawan-mushi: 4 a 6 ovos batidos

1 colher (sopa) de saquê culinário seco

1/2 colher (chá) de sal

1/2 colher (sopa) de molho de soja

100 g de palmito pupunha picado

100 g de cenouras descascadas cortadas em tirinhas

100 g de ervilha torta cortada em tirinhas

200 g de filé de truta ou robalo cortado em cubos sem pele e sem espinhas

cebolinha picada a gosto para decorar

MODO DE PREPARO

CALDO DASHI:

Caldo Dashi: Coloque a alga de molho por 30 minutos em uma panela com a água fria.

Ferva por 10 minutos.

Retire a alga da panela e coloque a metade dos flocos de peixe.

Assim que levantar fervura, apague o fogo e coloque o restante dos flocos de peixe.

Misture e deixe repousar até ficar no fundo da panela.

Coe e utilize.

CHAWAN-MUSHI:

Chawan-mushi: Em uma vasilha coloque os ovos batidos, o caldo dashi, o saquê, o sal e o molho de soja.

Mexa suavemente até o sal dissolver, evitando a formação de espuma.

Coe o líquido em um pano.

Distribua em tigelas individuais.

Distribua igualmente em cada tigela o palmito, as cenouras, a ervilha e os cubos de peixe.

Cubra as tigelas com papel alumínio

Coloque em uma assadeira com água fervente no fundo e leve ao forno em banho maria até que os ovos comecem a endurecer, por aproximadamente 30 minutos.

Retire do calor e aguarde 2 minutos para terminar o cozimento dos ovos.

Espalhe as cebolinhas por cima para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15200-chawan-mushi-pudim-salgado-de-ovos-no-vapor-da-lucy.html>