

Takoyaki

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para la masa:

- 100 g de harina tempura
- 40 g de harina de arroz
- 20 g de harina de tapioca
- 10 g de soja
- 2 huevos
- 500 ml de dashi de tinta de calamar

Para el dashi:

- 500 ml de agua
- 2 algas kombu
- 100 g de katsuobushi
- 6 sobres de tinta de calamar

Para el relleno:

- 50 g de calamar
- 5 g de aceite de sésamo
- 2 g de polvo chili
- 10 g de ajetes picados
- Camarones deshidratados

Para la decoración:

- Mermelada de ciruelas
- Mayonesa kyubi

- Katsuobushi

/ Preparación

Preparación

Para el dashi:

Cocer todos los ingredientes juntos durante 30 minutos.

Para la masa:

En un cuenco grande, mezclar los huevos con la soja, el caldo de dashi y las harinas hasta conseguir una mezcla homogénea que introduciremos en un dispensador para ayudarnos a poner la masa en la plancha.

Poner a calentar la plancha y engrasarla con un poco de aceite de sésamo. Cuando esté bien caliente, rellenar los huecos con la mezcla ayudándonos con el dispensador.

Añadir un poco de polvo de chili, los calamares, los camarones y los ajetes picados, todo en trozos pequeños.

Cuando el buñuelo haya quedado listo por ese lado, habrá que girarlo con mucho cuidado con la ayuda de un palito. Se trata de hacer una esfera, por lo que el giro debe ser rápido y cuidadoso. Una vez girado, añadir más masa para rellenar el resto del buñuelo.

Cuando esté listo por ambos lados, sacar y emplatar añadiendo por encima mermelada de ciruelas, mayonesa kyubi y katsuobushi.

Ahora sólo te queda de disfrutar de este gran plato que te traerá a la mesa los sabores de Japón.