KIKKOMAN

Arroz meloso al estilo japonés

Tiempo total **75 Mins.** **75 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
2878 kJ / 687 Kcal

Grasas: **11,9 g** Proteínas: **48,9 g**
Carbohidratos: **94,6 g**

INGREDIENTES

4 porciones

1	cebolla
	Aceite
400 g	de arroz
400 g	de filete de rape
200 g	de almejas
200 g	de mejillones
200 g	de sepia
250 g	de gambas (con cascara)
200 g	de col rizada
2	cebollas tiernas
3	huevos frescos
	una pizca de sansho en polvo (o pimienta corriente, como alternativa)

Caldo de cocción para la sepia:

100 ml	de caldo de kombu
7 cucharadas	Kikkoman Salsa Wok

Caldo de kombu:

1 l	de agua
20 g	de algas kombu

Caldo de cocción para el arroz meloso:

	Caldo de cocción de la sepia
	Caldo de cocción de las almejas
	Caldo de los mejillones al vapor
600 ml	de caldo de kombu
600 ml	Kikkoman Salsa Wok

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para el caldo de kombu, verter agua y las algas kombu en un bol y dejar reposar de 3 a 4 horas.

Pasos 2

Picar fina la cebolla. Calentar aceite en una sartén y dorar la cebolla. Lavar el arroz y ponerlo en una olla. Agregar la cebolla dorada y el caldo de kombu (la misma cantidad que de arroz) y cocer se haya absorbido todo el líquido.

Pasos 3

Cocer las gambas en agua con sal, escurrirlas y reservarlas.

Pasos 4

Cortar el filete de rape en piezas de 5 o 6 mm de grosor escaldarlas en agua hirviendo con sal. A continuación, escurrirlas bien. Poner las almejas en una olla y verter un poco de agua. Dejar que se cuezan al vapor con la tapa de la olla puesta. Colar el agua y reservarla. Proceder con los mejillones de mismo modo que con las almejas.

Pasos 5

Limpiar la sepia y cortarla en tiras de unos 4 cm de longitud y 5 o 6 mm de ancho. Cortar los tentáculos en trozos de aproximadamente 4 cm de longitud. Verter el caldo de kombu restante junto con Salsa Wok en una olla y llevar a ebullición.

Añadir la sepia cortada y dejar que se cueza de 1 a 2 minutos. Colar el caldo de cocción y reservarlo.

Pasos 6

Cortar la col rizada en trozos de unos 4 cm de longitud y 5 o 6 mm de ancho.

Pasos 7

Finalmente, cortar la cebolla tierna en anillos finos.

Pasos 8

Verter en una olla (o una sartén honda) el caldo de cocción de la sepia y el caldo de las almejas y de los mejillones al vapor. Añadir caldo de kombu hasta los 600 ml. Condimentar con Salsa Wok y llevar a ebullición. Agregar la col rizada y huevos batidos, remover y dejar hervir hasta que los huevos cuajen. Después, añadir el arroz cocido con la cebolla y todo el marisco y pescado cocido (el rape, las almejas, los mejillones, la sepia y las gambas) y llevarlo a ebullición. Servir el arroz meloso en un plato hondo y decorar con la cebolla tierna y el sansho en polvo. Sazonar al gusto con Salsa Wok.