

# 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** Kikkoman Salsa Wok
- cucharadas**
- 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.