



Harumaki

Ingredientes:

- 120 g. de carne de cerdo.
- 1 taza de brotes de soja.
- 1/2 taza de trozos bambú hervido, 4-5 setas shiitake, 30 g. de harusame (fideos de celofán).
- 1 cucharadita de jengibre rallado.
- 2 cucharadas de aceite.
- 1 cucharada de maicena.
- 2/3 de taza de sopa de pollo.
- 1 cucharada y 1/2 de salsa de soja.
- 1 cucharadita de azúcar.
- 1 cucharadita de aceite de sésamo, 2 cucharadas de sake (licor de arroz).
- 1 cucharada de agua mezclada con otra de maicena.
- 10 envolturas de rollo de primavera, 1 cucharada de harina mezclada con 1 de agua.
- Aceite para freír.

Elaboración:

- Dejar en remojo las setas shiitake en un tazón con agua durante 30 minutos hasta que se ablanden.
- Rociar la maicena sobre la carne de cerdo y remueve la carne.
- Hervir en agua hirviendo los fideos (harusame) durante un minuto y escurrirlos. Cortar los fideos en una longitud de 7 cm. Cortar las setas shiitake en tiras finas.
- Calentar una cazuela. Añadir el jengibre y la carne de cerdo, saltearlo bien. Más tarde, añadir las setas shiitake y los brotes de soja. Saltear todo.
- Añadir la sopa de pollo, el azúcar, la salsa de soja, el aceite de sésamo y el sake en la cazuela.
- Añadir los fideos en la cazuela y cocerlo todo a fuego lento. Cuando hierva, añadir la mezcla del agua y la maicena y remover bien. Colocar el relleno en un tazón.
- Poner 1 o 2 cucharadas de relleno sobre una envoltura de rollo de primavera. Doblar un lado sobre el relleno cubriéndolo. Doblar ambos lados de la envoltura y el borde del rollo. Sellar el borde con la mezcla de harina y agua.
- Calentar aceite abundante en una cazuela profunda. Freír los rollos de primavera en una temperatura aproximada a 180º hasta que queden bien dorados.