

Recetas

Namasu de verduras marinadas



Ingredientes (para 4)

- 1/2 rábano *daikon* grande
- 1 zanahoria grande
- 1 vaina pequeña de ocrá
- 2 cucharaditas de sal
- 4 cucharadas de azúcar
- 400 cc de vinagre de arroz

Preparación

1. Pele y corte el *daikon* y las zanahorias en tiras finas. Sazone el conjunto y frótelo ligeramente. Déjelo reposar durante 10 minutos. Después, apriete las tiras de *daikon* y zanahoria con las dos manos para eliminar todo el líquido posible.
2. Ponga el vinagre de arroz y el azúcar en un bol y mézclelos bien. Añada las tiras de rábano *daikon* y zanahoria y mezcle bien el conjunto hasta que estén bien cubiertas con el aliño. Póngalo todo en un bol.
3. Cueza la ocrá en agua hirviendo con sal hasta que esté tierna per crujiente. Luego, córtela en rodajas. Decore el *namasu* de *daikon* y zanahoria con la ocrá antes de servirlo.