

Recetas

Bolitas *konnyaku* en salsa de soja



Ingredientes (para 4)

20 bolitas *konnyaku* o 2 pastelitos *konnyaku* (a cubitos) * (unos 450 g)
300 cc de salsa de soja
Karashi (mostaza japonesa)

* Antes de utilizar los pastelitos *konnyaku*, póngalos en una cacerola, cúbralos con agua y hiérvalos. Después escúrralos, enfríelos y córtelos.

Preparación

1. Coloque las bolitas *konnyaku* en una sartén con los 300 cc de salsa de soja.
2. Cocínelas a fuego medio hasta que empiecen a hervir. Luego baje el fuego. Cocínelas durante 1 hora y remuévalas de vez en cuando para evitar que se quemen.
3. Opcionalmente, pueden condimentarse con un poco de mostaza japonesa a la hora de comer.