

TOKOROTEN-TSUKI

El tokoroten-tsuki es un aparato que se utiliza en la cocina tradicional japonesa, puede estar hecho de madera o polipropileno. Sirve para prensar los bloques de gelatina de Pronagar (agar-agar) y así darles forma de tallarines. Resulta, además de divertido, ideal para decorar de forma original los platos. Se sugieren dos recetas una tradicional japonesa y otra adaptada a la gastronomía española.



RECETAS

TALLARINES TOKOROTEN

INGREDIENTES:

½ l de agua,
8 g de Pronagar,
Salsa para tokoroten
(tokoroten-tare),
Furikake.

ELABORACION:

Hervir agua; añadir Pronagar (es más fácil de medir el que se presenta en polvo); no dejar de remover durante 2 minutos. Para hacer los tallarines tokoroten con consistencia suficiente se recomienda 1 sobre (4 g) para ¼ l de agua, o lo que es lo mismo, 2 sobres (8 g) para ½ l de agua.

Añadir el líquido al molde que acompaña al aparato, este tiene una capacidad de medio litro y unas guías de corte, para que una vez el líquido haya gelificado se pueda cortar en tres bloques longitudinales idénticos y que encajen en la prensadora (tokoroten-tsuki). Introducir el bloque de agar-agar dentro del tokoroten-tsuki y prensarlo para que salgan los tallarines tokoroten. Después sólo quedará aderezarlo con alguna de las múltiples salsas para tokoroten (tokoroten-tare) como por ejemplo salsa de soja, mostaza y vinagre y espolvorearlo con algún furikake.

PERAS AL VINO

INGREDIENTES:

6 peras de agua,
1 l de vino tinto,
200 g de azúcar,
2 g de Pronagar,
Canela en rama,
Piel de limón,
1 clavo de olor.

ELABORACION:

Pelar las peras sin cortar el rabito. En un cazo poner el vino, azúcar, canela, clavo y piel de limón, dejar que de un hervor e introducir las peras. Estas deberán quedar cubiertas. Dejar cocer y una vez tiernas retirar. Reducir el vino hasta que quede medio litro.

A continuación, añadir Pronagar y dejar hervir 2 minutos. Colar la mezcla y dejar enfriar en el molde del tokoroten-tsuki. Desmoldar la gelatina de vino, cortar por las guías de corte e introducir cada bloque de en el tokoroten-tsuki, presionar con la varilla de madera para que vayan saliendo los tallarines. Servir junto a las peras.

Observaciones: si la cocción se prolonga por la dureza de las peras, añadir más vino. También se pueden cocer las peras en un almibar o en otro tipo de vino: blanco, oloroso...