

NOODLES DE MOZZARELLA AMB BROU DASHI

Per a 4 persones:

Per als noodles de mozzarella:

60 ml de llet
65 gr de mozzarella
3,5 gr de metilgel
sal

Per al brou dashi:

400 ml de brou de pollastre
10 gr de katsuobushi
3 gr d'alga kombu
50 gr de cansalada viada

50 gr de bolets
1 ceba tendra
50 gr de bròcoli

Noodles de mozzarella: triturar la llet amb el formatge mozzarella i el metil. Deixar reposar a la nevera dins d'un biberó.

Brou dashi: torrar la cansalada viada i afegir al brou. Coure durant 40 min. Colar i afegir l'alga kombu. Quan bulli retirar l'alga i afegir el katsuobushi. Colar.

Tallar els bolets a làmines i saltar.

Bullir el bròcoli fins que quedi al dente.

Tallar la part verda de la ceba tendra a tires i afegir al brou. Servir el brou dashi i realitzar els fideus amb el biberó, a la vista del comensal.