

Recetas

Ensalada de oca y ciruelas encurtidas (*umeboshi*)



Ingredientes (para 4)

- 8 vainas pequeñas de oca
- 2 ciruelas encurtidas
- 1 cucharada de salsa de soja
- 1 cucharadita de sal

Preparación

1. Escalde las ocras durante 1 minuto en agua hirviendo con sal.
2. Enfríe las ocras con agua fría del grifo.
3. Machaque las ocras ligeramente con un rodillo o un ablandador para carne (o córtelas diagonalmente en gajos mientras las va girando a medida que realiza los cortes).
4. Mezcle las ocras con la salsa de soja y disponga el conjunto en una fuente.
5. Quite el hueso de las ciruelas encurtidas y píquelas hasta obtener una pasta con la ayuda de un cuchillo. Decore las ocras con la pasta de ciruelas encurtidas.