



Algas Sopa Coreana Kombu

Kombu, también conocida como alga marina, es un alga comestible apreciada por su profundo sabor. El quelpo agrega un sabor profundo y mineral a los alimentos debido a su alta concentración de ácidos glutámicos naturales. Es una parte fundamental de la cocina japonesa y comprende uno de los elementos principales del dashi: una base de caldo que es la base de casi todas las comidas japonesas. El kombu también se utiliza ampliamente para curar carnes y pescados mediante un proceso llamado kobujime: las algas remojadas se envuelven alrededor de los alimentos y se envejecen para realzar sus sabores naturales. Ma-kombu es una variante excepcional de esta fragante alga. Usos: Haga un dashi simple poniendo a hervir 10 gramos de algas marinas y 1000 gramos de agua. Añade 10 gramos de katsuobushi y deja reposar fuera del fuego durante 60 segundos y luego cuela. Los sólidos se pueden desechar o reutilizar para otro uso, como furikake casero. Hirokon kombu proviene de las cristalinas aguas de Hokkaido, Japón.

Price: \$25,000

Categories: [Algas](#)