

Disfrutar de la cocción 'a la robata'

Robata es como se denomina tradicionalmente a la parrilla japonesa y se conoce que, ya desde hace dos mil años los japoneses la han utilizado para asar pescados, carnes y vegetales.

El enfoque de los japoneses en lo que a la cocina se refiere, suele basarse en obtener el máximo rendimiento de los ingredientes. Para mejores resultados, recomendamos comprar ingredientes de buena calidad, tener la configuración adecuada de la robata para asar y reservar algo de tiempo. Para tu primera experiencia ante una robata, recomiendo no hacer más de cinco platos a la parrilla para un máximo de diez personas. Puedes incluir una mezcla de diferentes proteínas, pero también selecciona tres platos de acompañamiento y algunos bocados.



En su esencia, comer al estilo robata guarda una esencia

similar a las tapas españolas: los platos se sirven cuando están listos y para compartir. Es la comida perfecta para una cena informal, centrándose en unos excelentes ingredientes que se consumen en equilibrio con verduras y guarniciones. Es un antídoto para nuestro ajetreado estilo de vida moderno, con su énfasis en comer juntos, 'partir el pan' con amigos y familiares. Poco a poco les iré dejando algunas técnicas interesantes, utensilios necesarios, salsas; entre tanto...

¿Nos ponemos manos a 'la brasa' con mi primera receta?

[mpprecipe-recipe:4]