

Montaña Yam Shitake

En todo Japón se cultivan deliciosas batatas, y se ven especialmente en otoño durante los festivales de comida en la calle y las celebraciones en los templos, donde a veces, hay más de 300 vendedores de diferentes comidas en [Kioto](#) y uno de los platos es precisamente, Montaña Yam Shitake.

Incluso a finales de la primavera, durante el festival del cerezo en flor, hay camiones que llegan del campo vendiendo maravillosos boniatos asados dulces que se cocinan en hornos especiales de leña y carbón, que se instalan en la parte trasera de los camiones.



Más de 300 vendedores de diferentes comidas en [Kioto](#) y uno de los platos es precisamente, Montaña Yam Shitake.

Otra preparación famosa de la batata en la calle, es cortarla en trozos gruesos, haciendo una especie de papas fritas dulces que, luego se espolvorean con azúcar y siete especias o Shichimi.

Los hongos shitake en esta receta son oscuros y terrosos, leñosos contra el color naranja de las batatas dulce, y el sansho o pimienta japonesa, le da un suave sabor picante. Deben tener cuidado con el aceite de sésamo que usarás en la [receta](#), este debe ser lo más fresco. Use sólo el suficiente para sugerir algo de riqueza en el sabor, pero no se sobrepases con el uso de los champiñones ni de las batatas.

Montaña Yam Shitake

Ingredientes:

- 2 tazas de batata cortada en cubos
- 1 cucharada de aceite de canola
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de polvo de chile sansho
- 1/2 cucharadita de Shichimi (Polvo de Siete Especies)
- 1 cucharadita de aceite de sésamo
- 4 tazas de champiñones shitake cortados en dados
- 1 diente de ajo, en rodajas
- 2 cucharadas de aceite de canola
- 4 cucharaditas de salsa de soja orgánica
- 1 cucharada de mirin
- 2 cucharadas de agua
- 1 cucharada de jugo de lima
- 1/2 cucharadita de dashi molido
- 1 cucharada de semillas de sésamo, tostadas

Precaliente el horno a 375 grados F. Pele y cubra el camote en trozos de 6 mm. Colóquelo en un bol para mezclar. Añada el aceite de canola, la sal, el polvo de chile sansho, el Shichimi y el aceite de sésamo. Extienda la mezcla haciendo una sola capa sobre la bandeja forrada con papel pergamino, recuerde, son 2 tazas batata cortada en cubitos.

Con una espátula saque todas las especias sobrantes del tazón. Hornea durante 25 minutos. Deja que se enfríe. Prepare los shitakes quitando los tallos leñosos y cortando los

champiñones en cubos de 6 mm; reserva.

En una sartén antiadherente, coloque el ajo y el aceite y comience a cocinar lentamente el ajo a fuego medio-bajo. Cuando el ajo se haya dorado, (no quemado) agregue los shitakes y cocine por 4 minutos más a fuego medio. Añada la soja, el mirin y el agua. Cocine hasta que el líquido se haya evaporado; retire del fuego y enfríe. Cuando se enfríe, agregue el jugo de limón.

Mezclar las batatas asadas, el dashi y las semillas de sésamo.

Rinde 2-1/2 tazas.