

Katsu kare

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Panko: 400 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Arroz blanco cocido: 2 Tazas

Huevos: 3 Unidades

Carre de cerdo: 500 g

Aceite: Cantidad necesaria

Curry

Manteca: 30 g

Curry: 2 cda.

Harina: 30 grs.

Salsa

Katsuo bushi: 2 cdas.

Cebolla blanca: 1 Unidad

Tofu fresco: 200 g

Alga nori: 1 Hoja

Caldo de pescado: 100 cc

Tomates secos: 5 Unidades

Neguí (cebolla de verdeo): 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el carré de *cerdo* en rodajas de 2cm y realice un cuadrille superficial, condimente luego con sal y pimienta.
- Coloque los huevos en un bowl y mezcle hasta romper el ligue.

Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Corte el Neguí (cebolla de verdeo blanca japonesa) al bies.
- Corte en juliana los tomates secos.

- Corte el alga nori en juliana.
- Corte el *tofu* en pequeños dados.
- Caliente el caldo de pescado y antes que rompa el hervor incorpore el katsuo bushi (bonito seco ahumado), retire del fuego deje reposar durante 5 minutos, cuele y luego vierta en una sartén.

Curry

- En una sartén caliente tueste el *curry*.
- Añada luego la *harina* y la *manteca*, mezcle hasta formar una pasta y retire.

Armado

- Pase las rodajas de carne por el *huevo*, luego por el *panko*, nuevamente por el *huevo* y el *panko*. Repita el procedimiento con el resto de la carne.
- En una sartén con aceite caliente fría las milanesas hasta dorarlas, retire y escurra sobre papel absorbente. Corte luego en tiras.
- Lleve la sartén con la salsa a fuego mínimo y agregue la *cebolla*, cocine durante 10 minutos y añada las tiras de milanesa, cocine unos minutos mas, luego incorpore el *curry*, el *tofu* y el *negui* durante 15 minutos más.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón de *arroz* blanco encima las tiras de milanesas con la salsa y decore con las tiras de alga nori y tomates secos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/katsu-kare>