

Katsudomburi (Carne de cerdo apanada con arroz blanco)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Carne

Panko: 100 grs.

Carne de cerdo: 400 g

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla: 100 g

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Huevos: 4 Unidades

Cebolla de verdeo: 100 grs.

Sake: 50 cc

Salsa

Salsa de soja: 200 cc

Agua: 100 cc

Azúcar: 50 grs.

Katsuo-bushi (Escamas de bonito seco): 3 g

Varios

Arroz blanco: 400 g

Preparación de la Receta

Salsa

- En una *cacero* lleve el agua a hervor.
- Incorpore el katsuobushi y mantenga el hervor durante 15 segundos.
- Pase a través de un colador chino y lleve el caldo al fuego.
- Agregue la salsa de soja, el azúcar y revuelva hasta que retome el hervor.
- Retire del fuego y reserve.

Carne

- Retire los excesos de grasa de la carne de **cerdo** y corte en láminas de 1 cm de ancho.
- Con el canto del cuchillo golpee la carne varias veces para tiernizarla y salpimiente.
- Bata 2 huevos, bañe la carne y luego reboce por el *panko*.
- Aplane la carne rebozada con los nudillos de los dedos.
- Fría en abundante aceite caliente, escurra sobre papel absorbente y finalmente corte la carne en tiras.
- Pele la *cebolla* blanca y corte en plumas de 1 cm de ancho.
- Corte la *cebolla* de verdeo en rodajas finas al bias
- Cubra el fondo de una sartén caliente con salsa, lleve al fuego y agregue la carne, la *cebolla* blanca, el *sake* y tape.
- Deje cocinar durante 2 a 3 minutos a partir del hervor.
- Integre la *cebolla* de verdeo y prolongue la cocción 1 y 1/2 minuto más con la sartén tapada.
- Vierta dos huevos batidos en forma de hilo sin mezclar.
- Tape y deje cocinar 1 y 1/2 minuto.

Presentación

- En una bowl de servicio individual disponga el **arroz** blanco y encima sirva la carne.
- Acompañe con *pickles* y algún consomé de pecado o mariscos.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/katsudomburi-carne-de-cerdo-apanada-con-arroz-blanco>