

# Katsudomburi

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Arroz grano medio:** 1 kg

**Costilla De Cerdo:** 3 Unidades

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Agua:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Cebolla:** 1 Unidad

## Para el apanado

**Panko:** Cantidad necesaria

**Huevos:** Cantidad necesaria

## Para la salsa

**Caldo de pescado:** 500 cc

**Dashi:** 10 g

**Azucar:** Cantidad necesaria

**Salsa de soja japonesa:** 250 cc

## Preparación de la Receta

### Para preparar el arroz blanco japonés -gohan-

- Lavar bien el grano de *arroz* hasta que el agua quede bien limpia.
- Llevar a fuego en olla con tapa el *arroz* con agua (mismo volumen de *arroz* que de agua) cocinar durante 11 min al máximo y después sin destapar cocinar a fuego mínimo otros 11 min.
- Apagar el fuego sin destapar y dejar reposar 10 minutos.
- Tomar las costillas y pasar por *huevo* batidos y *empanar* sobre el *panko*.
- Freír a 160 ° c por 7 min aproximadamente.
- Sobre una sartén pequeña colocar el fondo de pescado, dashi, salsa de soja y un poquito de azúcar y dejar reducir un poco.

- Agregar la milanesa de *cerdo* cortada en tiras , , junto a la cebolla cortada en pluma y deja reducir 5 min.
- Luego colocar la *cebolla* de verdeo cortada al bies y colocar sobre la milanesa.
- Cocinar 2 min y por último batir 2 huevos.
- Verter sobre todos los ingredientes en forma de hilo.
- Tapar, cocinar 1 min, retirar del fuego y servir sobre un bowl de *arroz*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/katsudomburi>