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