

Okonomiyaki

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bife de carré de cerdo: 250 g

Chauchas En jualiana: 50 g

Choclo: Cantidad necesaria

Peta zeta: Cantidad necesaria

Camarones: 250 g

Repollo en juliana: 250 g

Hongos Shitake: Cantidad necesaria

Huevos: Cantidad necesaria

Acompañar con

Salsa Tonkatsu: Cantidad necesaria

Escamas de bonito ahumado: Cantidad necesaria

Mayonesa: Cantidad necesaria

Para la masa

Harina 0000: 200 g

Sal: 1 Pizca

Agua: Cantidad necesaria

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la masa

- En un bowl mezclar *harina*, sal, pimienta y agua de a poco hasta tener una masa líquida sin grumos.
- Cortar el carne en *fetas* finas y reservar.

Para el okonomiyaki

- En una *plancha* rectangular grande con aceite agregar un cucharòn de masa (tipo creppe espesa) en cada punta de la *plancha* y mientras se cocina agregar por encima *repollo* cortado en juliana.

- Añadir ½ cucharon de masa sobre el *repollo* en cada tortilla.
- Sobre una de ellas agregar granos de *choclo* y *cebolla* de verdeo en juliana y en la otra añadir *hongos* frescos fileteados
- Seguir cocinando a fuego suave.
- Agregar un poco mas de masa y dar vuelta cuando se haya *cocido* y dorado.
- En una sartén caliente con aceite cocinar rápidamente las *fetas* de *cerdo* por ambos lados y en otra sartén *saltear* los *camarones* por 1 minuto.
- Reservar.
- Cocinar las tortillas por ambos lados hasta *dorar* suavemente y sobre una de ellas acomodar las *fetas* de *cerdo* y un *huevo* frito.
- Sobre la otra tortilla agregar los *camarones* y 1 *huevo* frito.
- Terminar hilos de *mayonesa*, salsa *tonkatsu* y *katsoboushi* por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/okonomiyaki-2>