Okonomiyaki

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevo: 2 Unidades
Agua: 3 Cucharada
Cebolla de verdeo picada: 2 Unidades
Morrón: 1/2 Unidad
Brotes de soja: 50 Gramos
Panceta ahumada: 10 Fetas
Mayonesa: Cantidad necesaria
Sal fina: A gusto
Harina: 3 Cucharada
Repollo: 200 Gramos
Hongos fileteados: 100 Gramos
Papa: 1 Unidadad
Cebolla picada: 1/2 Unidad
Salsa Tonkatsu: Cantidad necesaria
Bonito seco -katsoubushi-: 10 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl huevos, *harina*, sal y agua hasta tener una masa ligera.
- Agregar al bowl *repollo*, *cebolla* de verdeo, *morrón*, *papa* rallada, champiñones, *cebolla* picada y mezclar bien hasta que todas las verduras estén bañadas en la mezcla.
- Agregar en una sartén caliente parte del relleno en el centro y darle forma circular.
- Añadir *fetas* de *panceta* ahumada sobre la parte de arriba.
- Cuando la base esté dorada, dar vuelta dejando la parte de la *panceta* sobre la sartén y cocinar hasta *dorar*.
- Retirar, pincelar con salsa tonkatsu, agregar *mayonesa* con manga fina para generar líneas y terminar con katsoubushi por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/okonomiyaki-3