

# Okonomiyaki

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Huevo:** 2 Unidades

**Agua:** 3 Cucharada

**Cebolla de verdeo picada:** 2 Unidades

**Morrón:** 1/2 Unidad

**Brotos 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 Unidad

**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>