

Okonomiyaki

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Agua: Cantidad necesaria **Harina**: 400 grs. **Tororoimo (Batata japonesa)**: 100 g **Sal**: Una pizca

Opción I

Aceite Neutro: 30 cc Arvejas: 100 g

Hongos shiitake: 100 g Salsa tonkato: Cantidad deseada

Repollo: 50 k Granos de choclo: 100 g

Carre de cerdo: 150 g Girgolas: 100 g

Opción II

Aceite Neutro: 30 cc

Panceta ahumada: 200 g

Langostinos: 500 g **Salsa tonkato**: Cantidad deseada **Arvejas**: 100 g **Zanahoria**: 100 g

Mayonesa: A gusto Cebollín japonés: 20 g

Chauchas: 100 grs.

Preparación de la Receta

Masa

• Pele el tororoimo y ralle con la parte fina del rallador realizando movimientos circulares.

- En un bowl combine la harina, el tororoimo y sal.
- Agregue agua poco a poco hasta obtener una pasta espesa

Opción I

- Corte la panceta y el carré de cerdo en láminas finas.
- Corte el repollo y los hongos en fina juliana.
- Separe una parte de la masa y mezcle con el repollo.
- En una plancha caliente con aceite dore ligeramente las láminas de panceta y carré de cerdo
- Incorpore los *hongos* y saltee unos minutos.
- Lleve todos los ingredientes al centro de la *plancha* y cubra con la pasta con *repollo* formando un disco de 18 cm de diámetro.
- Dé vuelta el okonomiyaki, rocíe con la salsa, cubra con los granos de choclo arvejas y termine la cocción.

Opción II

- Pele los langostinos, retire la cabeza, las patas, la cola y la vena del lomo.
- Corte la zanahoria y las chauchas en fina juliana.
- En una plancha caliente con aceite dore los langostinos.
- Incorpore las chauchas, la zanahoria y continúe la cocción.
- En un costado coloque un poco de masa y encima coloque los *langostinos*, zanahorias y chauchas.
- Cubra con un poco de masa, cebollín japonés y deje cocinar por ambos lados.
- Unte con mayonesa, rocíe con la salsa, arvejas y termine la cocción.

Presentación

• Sirva en platos individuales y acompañe con arroz blanco y té verde.

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