Oyakodon y espárragos grillados



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Espárragos grillados

Esparragos: 12 Unidades
Salsa de soja: 30 cc
Katsuobushi (rallado de bonito ahumado seco): 20 g
Mitsuba: A gusto
Agua Caliente: 30 cc
Hondashi (Concentrado de pescado): 1 g

Oyakodon

Cebolla: 1 Unidad
Salsa de soja: 2 cdas.
Agua Caliente: 260 cc
Muslo de Pollo: 200 g
Hondashi (Concentrado de pescado): 2 g
Huevos: 4 Unidades
Arroz blanco cocido: 800 g
Mirin: 2 cdas.
Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

Oyakodon

- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Corte el *pollo* en bocados.
- Bata los huevos hasta romper el ligue.
- Prepare una salsa, en un bowl con agua caliente agregue el hondashi, salsa de soja, azúcar y *mirin*, mezcle bien.

Espárragos grillados

- Retire la base de los espárragos, luego dórelos sobre una *plancha* caliente sin aceite.
- Coloque en un bowl el agua caliente, agregue hondashiy y mezcle hasta disolverlo, luego incorpore salsa de soja.

Armado

- Vierta dentro de una sartén caliente la salsa, agregue la *cebolla* y el *pollo*, cocine a fuego medio, una vez que comience a *hervir* incorpore los huevos de a poco y cocine a fuego máximo , tape la sartén y cocine 10 segundo, luego retire del fuego.
- Una vez grillados los espárragos marínelos dentro de la salsa durante aproximadamente 30 minutos.

Presentación

- Sirva en recipientes individuales una porción de *arroz* blanco *cocido* y encima una porción de oyakodon
- Decore con hojas de mitsuba.
- Acompañe con los espárragos marinados y espolvoree con katsuobushi.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/oyakodon-y-esparragos-grillados-2