

# Oyakodon y espárragos grillados

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Espárragos grillados

**Espárragos:** 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.

**Azúcar:** 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 segundos, 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>