Sándwich Japonés



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Chuleta de cerdo sin hueso: 500 Gramos
Mayonesa: 3 cdas
Mostaza en grano: 1 cda
Polvo de wasabi: 1 cdta
Sal y Pimienta: c/n
Huevos: 3 Unidades
Molde de pan hokaido: 1 Unidad
Panko: c/n
Repollo blanco en juliana: 100 Gramos

Salsa tonkatsu

Jugo de manzana: 25 c.c.
Ketchup: 4 cdas
Salsa Inglesa: 1 cdta
Azucar: 1 cda.
Polvo de ajo: 1 cdta
Salsa de soja: 3 cdas
Vinagre de Arroz: 2 cdas

Preparación de la Receta

- Cortar el *cerdo* en cuatro bifes de y golpearlos un poco con el martillo de carnes.
- *Condimentar* con sal, pimienta y pasarlos por *harina*, luego por *huevo* batido con sal, pimienta, un chorro de leche y polvo de *wasabi*.
- Freír hasta que se dore en aceite caliente.

Salsa tonkatsu

- En un bowl mezclar *ketchup*, *jugo* de *manzana*, azúcar, polvo de *ajo*, salsa inglesa, *vinagre* de *arroz* y salsa de soja

Armado

- Cortar rebanadas de 1 cm de ancho y untar con *mayonesa* mezclada con *mostaza*.

- Acomodar y trozo de *cerdo* frito sobre cada *rodaja* del sándwich y pintar con la salsa tonkatsu.
- Agregar encima *repollo* blanco muy fino cortado y cerrar con la *rodaja* de pan restante de cada sándwich.
- Aplastar con una tabla para que quede bien unido.
- Cortar los bordes para emprolijar y volver a cortar en mitades.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-japones