Tamagono Atsuyaki (Omelette de huevo y langostinos con vegetales salteados)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tamagono Atsuyaki de langostinos

Perejil Crespo: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite: 2 cdas.
Huevos: 4 Unidades
Langostinos: 8 Unidades
Ketchup: 100 g

Tamagono Atsuyaki de vegetales salteados

Negui (cebolla de verdeo Japonés): 100 g
Zanahoria: 100 g
Salsa Tonkatsu: 100 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Chauchas planas: 100 g
Perejil Crespo: 1 cda.
Shitake fresco: 100 grs.
Aceite: 1 cda.
Raíz de bamboo: 100 grs.

Preparación de la Receta

Tamagono atsuyaki de langostinos

- En un bowl coloque los huevos con sal y pimienta
- Bata bien.
- Pase por un colador y coloque en otro bowl
- Reserve.
- Retire la cabeza y la cola de los **langostinos**, pele y retire la vena interna.
- En una sartén con una cucharada de aceite cocine los *langostinos*
- Retire del fuego y reserve

- En una sartén cuadrada coloque una cucharada de aceite, pase por la sartén papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
- Coloque una fina capa de la mezcla de huevos, agregue *langostinos* en los extremos y nuevamente la mezcla de **huevo**
- Cocine a punto babe.
- De dos vueltas para lograr el omelette de *langostinos*
- Retire y reserve.

Presentación

- Corte el omelette en tres porciones.
- Dibuje la base de un plato con *ketchup*, coloque encima el omelette de *langostinos* y decore con *perejil* crespo.

Tamagono Atsuyaki de vegetales salteados

- Pele y corte la *zanahoria* en tiras finas muy parejas.
- Retire el hilo de los bordes de las chauchas y corte en tiras finas.
- Corte la *cebolla* de verdeo al bies.
- Corte los *hongos* en láminas finas.
- Corte la raíz de bamboo en tiras finas.
- En un wok con una cucharada de aceite saltee la *zanahoria* y la *chaucha* por dos minutos, agregue los *hongos* shitake, y la raíz de bamboo, por ultimo la *cebolla* de verdeo, condimente con sal y pimienta.
- Agregue los vegetales salteados a la mezcla de *huevo* restante.
- En la misma sartén cuadrada bien caliente, coloque la mezcla de *huevo* con vegetales
- Cocine a punto babe y de dos vueltas para lograr el omelette
- Retire.

Presentación

- Corte el omelette de vegetales en rodajas.
- En un plato coloque las rodajas de omelette de vegetales en forma de abanico.
- Decore con *perejil* crespo y rocíe con salsa tonkatsu

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tamagono-atsuyaki-omelette-de-huevo-y-langostinos-con-vegetales-salteados