

# Tonkatsu (Milanesas de solomillo con arroz)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Jengibre rallado:** 1 cdita.

**Huevos:** 2 Unidades

**Solomillo de cerdo:** 2 k

**Salsa Tonkatsu:** A gusto

**Harina:** Cantidad necesaria

**Salsa de soja:** 1 cda.

**Panco:** Cantidad necesaria

**Arroz:** 1 1/2 Taza

**Aceite:** Cantidad necesaria

**Mirin:** 1 cdita.

## Guarnición

**Cebolla:** 1 Unidad

**Huevos:** 2 Unidades

**Cebolla de verdeo oriental:** 1 Ramillete

**Jengibre:** 1 cdita.

**Salsa de soja:** 1 cda.

**Aceite:** 1 cda.

**Mirin:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

- Lave el **arroz** con abundante agua, escurra y deje reposar unos minutos
- Colóquelo en una olla y cubra con agua, tape y cocine a fuego máximo durante 5 minutos, luego a fuego mínimo durante 10 minutos
- Retire y sin destapar la olla deje reposar durante 15 minutos.
- Corte la **cebolla** de verdeo en trozos y al bias.
- Limpie el **solomillo**, retire los cordones y resérvelos, luego corte el *lomo* en *fetas* no muy finas.
- Coloque en un bowl los huevos y condimente con una cucharada de salsa de soja y una cucharadita de *mirin*, mezcle.

## Guarnición

- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Pele y pique el *jengibre*.
- Coloque en un bowl los huevos y condimente con salsa de soja y *mirin*, mezcle.
- En una sartén con aceite caliente saltee la *cebolla* junto con el *jengibre* hasta *dorar*, luego agregue una cucharada de agua, la *cebolla* de verdeo y el *huevo* condimentado, mezcle y retire.

## Armado

- Tome una feta de *solomillo* y pásela por *harina*, luego por *huevo* y por ultimo por el *panco*, proceda del mismo modo con el resto.
- Agregue una taza de agua a la sobra del *huevo* condimentado con salsa de soja y *mirin*, mezcle y pase las milanesas nuevamente por el *huevo* con agua y *panco*, una vez terminado de prepararlas reserve en la heladera durante 30 minutos.
- Junte los cordones reservados del *solomillo*, únalos en uno de los extremos con un *palillo* y forme una trenza.
- Coloque en un recipiente el *jengibre* rallado, la cucharadita restante de *mirin* y la cucharada de salsa de soja, mezcle y agregue la trenza de *solomillo*
- Deje *marinar* durante 30 minutos.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría la milanesas, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Corte las milanesas en bastones.
- En una sartén caliente dore de ambos lados la trenza de *solomillo*.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de *arroz*, encima la *guarnición* y por ultimo los bastones de milanesas.
- Acompañe con salsa *Tonkatsu* y decore con la trenza de *solomillo*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tonkatsu-milanesas-de-solomillo-con-arroz>