

# 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

Guarnición

**Cebolla**: 1 Unidad **Huevos**: 2 Unidades

Cebolla de verdeo oriental: 1 Ramillete

Jengibre: 1 cdita.

Salsa de soja: 1 cda.

Panco: Cantidad necesaria

Arroz: 1 1/2 Taza

Aceite: Cantidad necesaria

Mirin: 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 bies.
- 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