

Tortilla Japonesa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Harina 0000: 2 Tazas

Agua fría: 1/2 lt

Escamas de bonito ahumado: 25 Gramos

Lactonesa: c/n A gusto

Repollo blanco: 1/4 unidad

Sal: c/n A gusto

Huevos: 2 Unidades

Fideo soba: 300 Gramos

Panceta: c/n A gusto

Cebolla de verdeo: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Cortar *repollo* blanco de forma muy pequeña y *cebolla* de verdeo.
- Agregar agua fría, sal, *harina* y unir todo hasta formar una masa.
- En una jarra mezclar leche, sal, y en forma de hilo agregar aceite. Formar la lactonesa y llevar a la heladera.
- Lubricar el teppan con aceite de oliva y cocinar *panceta*, pasta soba (ya cocida), *huevo* frito, y la masa de la tortilla en varias "tapas".
- A la hora de servir juntar todos los ingredientes y sumar un chorro de salsa de soja, lactonesa, y esquinas de *bonito* ahumado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tortilla-japonesa>