

Ude tamago katsu (huevo duro apanado y frito)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Panko: 500 grs.

Huevo batido: 1 Unidad

Huevos: 6 Unidades

Kare (curry Japonés): 10 g

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Mirin: 100 cc

Harina de trigo: 100 grs.

Huevos de codorniz: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- En dos ollas diferentes con agua coloque los huevos simples los huevos de codorniz a *hervir*.
- Pele los huevos duros y coloque en un bowl junto con el *mirin* y el *curry*.
- Tape y deje macerar durante toda la noche.
- Al día siguiente retire los huevos del líquido donde se maceraron.
- Pase los huevos por *harina* luego por **huevo** y después por pan ko (pan rallado Japonés).
- En una sartén con abundante aceite caliente coloque los huevos y fría durante 5 minutos hasta que queden bien dorados.
- Sirva

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ude-tamago-katsu-huevo-duro-apanado-y-frito>