

TALLER DE COCINA JAPONESA

Sabores de primavera – 2013

OKONOMIYAKI

Ingredientes, 2 personas

- 200 gr de repollo
- 20 gr de puerro
- 100 gr de harina
- 100gr de gambas peladas
- 2 huevos
- 1 cucharadita de dashi en polvo instantáneo
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharada de aceite vegetal.
- 120ml de agua
- Sal
- 4 laminas de bacón (o panceta cortada muy fina, calamar, etc.)
- Salsa especial [yakisoba](#), mayonesa, aceite, Copos de bonito seco, para decorar.



Preparación

1. Corta la el repollo en juliana muy fina.
2. Mezcla aparte, en un cuenco, la harina los huevos, el agua, la sal, bicarbonato y el dashi. Removemos con los palillos, sin importarnos que quede algún grumo.
3. Añade las verduras y la carne a la masa, removiendo un poco.
4. Calienta un poco de aceite en una sartén grande, añade la mitad de la masa y deja cuajar unos 4-5 minutos, hasta que quede dorada por abajo. Damos la vuelta con cuidado, dejando dorar otros 5-8 minutos por el otro lado.
5. Sirve al momento la salsa **okonomiyaki** decorando con hilos de mayonesa y copos de bonito seco.

Con la colaboración de Aragón Japón
Kumiko Fujimura
Móvil - 620464089
<http://www.aragonjapon.com>
aragonjapon@hotmail.com