

Okonomi yaki (お好み焼き) (Tortilla de col Okonomiyaki)

Ingredientes: 4 personas

- Col (200g) • Cebolla tierna (100g) • 1 Huevo • 1 taza de Harina
- 100 g de Panceta de cerdo (o lomo) • Gambas peladas • Calamar
- 1 cucharadita de Hondashi • Pizca de sal
- Salsa Okonomiyaki (también se puede sustituir por la mezcla de salsa de soja, Ketchup y salsa perrins) • Mahonesa (al gusto)
- Katsuobushi • Nori en polvo

Preparación:

– Cortar la col en juliana. Cortar el calamar y gambas en trozos. Cortar la cebolla tierna en diagonal.

1. Mezclar: col, cebolla tierna, gambas, calamar, huevos en un bol. Añadir una pizca de sal y Hondashi. Si hace falta, añadir un poco de agua, pero con el agua que lleva la col ya basta.
2. Añadir la harina y mezclarlo bien.
3. Calentar el aceite en una sartén (también se puede hacer con una plancha eléctrica) y distribuir la masa preparada, unos 20 centímetros de diámetro).
4. Colocar unas tiras de carne de cerdo fina encima de la masa.
5. Darle la vuelta con el apoyo de la espátula al cabo de unos 5 minutos.
6. Dejarlo cocer unos 5 minutos más.
7. Darle la vuelta de nuevo. Untar la salsa de Okonomiyaki (Mahonesa al gusto), y poner el Katsuobushi y Alga Nori en polvo.