

Tortilla Japonesa, Okonomiyaki

La Okonomiyaki o Tortilla japonesa es una espectacular receta de la gastronomía de Japón, compuesta de multitud de ingredientes y con un sabor delicioso. A la cocina japonesa se la ha definido como un "arte simple", pero su simplicidad, resultado de siglos de refinamiento, es exquisita y espléndida, y no se la puede combinar fácilmente con otros estilos y tradiciones. Es totalmente auténtica y única.

Ingredientes

- 4 hojas de repollo
- 1/2 zanahoria
- 80 g de brotes de soja
- 1/2 calabacín
- 1/2 cebolla
- 2 huevos
- 3 cucharadas de harina
- 80 g de beicon ahumado
- 4 palitos de cangrejo
- 3 cucharadas de salsa tonkatsu
- 3 cucharadas de mayonesa japonesa
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 3 cucharaditas de láminas de bonito seco
- 1 cucharadita de cebollino picado
- 1 cucharada de Aceite de Oliva Virgen

Preparación de la Tortilla japonesa

Cortamos todas las verduras en juliana muy fina y las reservamos en un bol junto con los brotes de soja y los palitos de cangrejo picaditos.

En una sartén freímos el beicon cortado en trozos para que suelte la grasa, cuando esté doradito lo retiramos y reservamos junto con los ingredientes del bol. En la misma sartén ponemos los huevos, la harina, algo de agua y lo ligamos con un poquito de sal, después le añadimos el aceite de oliva y todos los ingredientes que teníamos reservados en el bol; subimos el fuego y cuajamos la tortilla dándole la vuelta para que se dore.

Después, colocamos la **tortilla japonesa** en el plato de servir y la untamos con la mayonesa y la salsa tankatsu; a continuación, la espolvoreamos con las láminas de bonito.

Para servir, la cortamos en porciones individuales y decoramos con el cebollino picadito.