Tamagoyaki (JAPON)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Se puede cambiar las verduras del Tamagoyaki por las que más nos gusten.

Descripción:

Para demostrar que la cocina japonesa no es sólo pescado crudo sobre arroz cocido... Esta tortilla se hace en unas sartenes rectángulares especiales para hacer este plato, no es necesario tener una de estas, con una normal redonda nos vale, eso sí... que aún mantenga el teflón intacto para que no se nos pegue...

Ingredientes para 1 persona :

- 3 huevos
- 1 cucharada de leche
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de zanahoria muy picada
- 1 cucharada de cebolla muy picada
- 1 cucharada del verde de la cebolleta muy picado
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Este video es en el que está basado esta receta. Está en inglés.

Paso 2

Echar los huevos, la leche, la sal y el azúcar en un bol y batir muy bien para mezclarlo todo.

Paso 3

Pasar por un colador y añadir las verduras y la pimienta molida y remover.

Paso 4
Engrasar una sartén y calentar.

Paso 5
Verter 1/2 cucharón de la mezcla y cubrir la base de la sartén.

Paso 6
Cuando esté medio hecha, enrollar una mitad hasta el centro y engrasar el hueco que se ha quedado.

Paso 7
Mover hacia el hueco engrasado y verter 1/4 de cucharón en el fondo que queda libre de la sartén.

Paso 8
Enrollar dos vueltas y mover de nuevo.

Paso 9
Echar el resto de la mezcla y cuando esté medio hecho, enrollar del todo.

Paso 10
Dejar enfriar y cortar en rodajas de 1 cm.