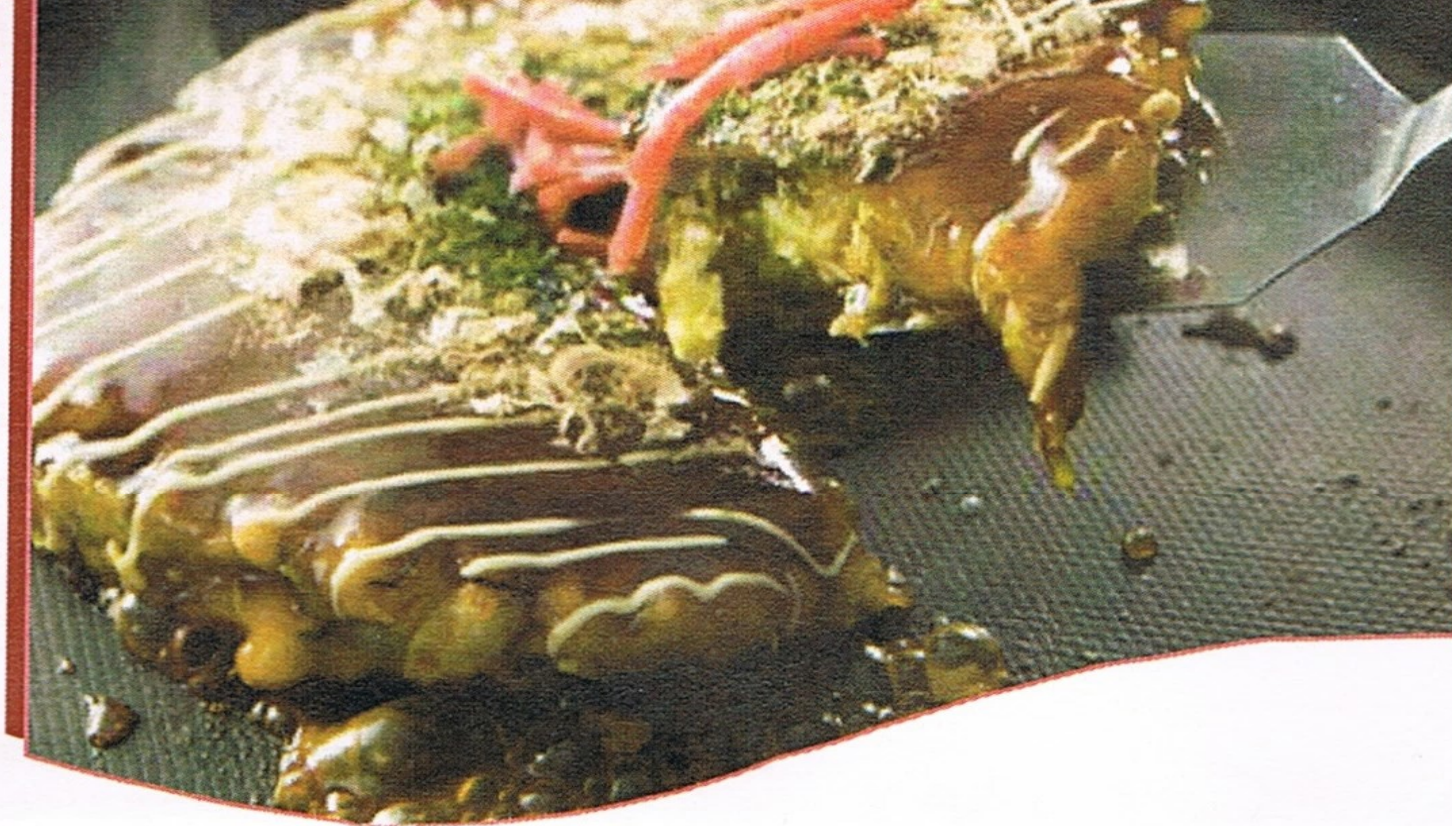


## お好み焼き



Un tipo de tortilla japonesa, dependiendo de la región donde se prepara, los ingredientes son distintos, las más famosas son las de Osaka,

TE ATREVES?

Tokyo-ya te enseña a prepararlo, sigue la receta....

### Ingredientes - Encuéntralos en TOKYO-YA

- 100 g de harina para repostería
- 3 cucharaditas de **dashi no moto** (caldo de bonito en polvo)
- 120 ml de agua templada
- 1 huevo
- 200 g de repollo
- 100 g panceta
- 15 g migas de tempura
- Para servir y decorar: **Okonomi sauce, Mayonesa QP, Katsuobushi y jengibre Benishoga**

## OKONOMIYAKI



### Preparación

- 1. Disolver el dashi no moto con el agua templada. Luego mezclarlo con la harina de trigo y el huevo.
- 2. Cortar el repollo y la panceta en trozos pequeños, y juntarlo con las migas de tempura y la mezcla # 1.
- 3. Calentar una sartén con aceite untado, bajar el fuego y echar la mitad de la mezcla, estirarla y dorarlo.