



TAKOYAKI

たこ焼き

Pequeños bocaditos a modo de buñuelos con trocitos de pulpo.

TE ATREVES?

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

TAKOYAKI

Ingredientes para 40 bolitas - Encuéntralos en TOKYO-YA

- 200 g de Harina para Takoyaki (si usas harina normal, añadir dashi no moto)
- 100 g de pulpo cortado en trocitos
- 600 ml de agua
- 1 huevo

Para decorar: virutas de bonito Katsuobushi, salsa para Takoyaki y jengibre Benishoga

Para cocerlo: sartén para Takoyaki



Preparación

1. En un bol poner la harina, el huevo y el agua, mezclar bien para que no queden grumos.
2. Untar con aceite la sartén y calentarla, rellenar con la masa e ir poniendo los trocitos de pulpo, dejar cocer un lado.
3. Cuando esté dorado un lado girar con unos palillos para que se dore el otro lado.
4. Una vez cocidos, servir acompañado salsa para takoyaki, katsuobushi, y jengibre benishoga.

ITADAKIMASU!