



Katsudon. Receta japonesa de cerdo empanado con arroz

Ingredientes:

- 100 gramos de arroz
- 200 ml de **caldo dashi**
- 1 chuleta de cerdo
- 2 huevos para el huevo revuelto
- 1 huevo para empanar
- Harina
- Panko

Instrucciones:

Comenzamos cociendo el arroz blanco y si es en caldo dashi mejor. yo en mi caso aproveché que hice para la receta de caldo dashi y lo pude cocer para darle ese sabor umami tan característico.

Cocemos el arroz durante 18 minutos hasta que esté tierno. Una vez cocido retiramos y reservamos.

Si no tenemos caldo dashi pues lo cocéis a la española con un par de ajitos y una hoja de laurel.

Mientras tanto vamos empanando los filetes de chuleta de cerdo. Primero los espalmamos para que estén más tiernos.

Seguidamente los salpimentamos y los pasamos por harina, huevo y panko para rebozarlos.

Los freímos en abundante aceite de girasol o aceite vegetal.

Por otra parte hacemos unos huevos revueltos, eso depende de si te gustan o no, pero la receta original de katsudon lleva huevos revueltos.

Servimos el arroz blanco, con los huevos y el katsudon cortado en tiras por encima.