

Okonomiyaki de Estilo Kansai

Ingredientes (para 2 Okonomiyaki):

Agua con caldo de alga o pollo:	100 ml
Sal:	al gusto
Azúcar:	al gusto
Harina de trigo:	80g
Repollo picado (como curtido):	300g
Cebollín (tronquitos):	10g
Tocino crudo:	80g
Huevo:	2
Tenkasu (trocitos crujientes de masa de harina frita):	20g
Aonori (Polvo de alga):	al gusto
Salsa Otafuku:	120g

Procedimiento:

1



Mezclar bien harina de trigo, sal, azúcar y agua con caldo en un recipiente hondo.

2



Agregar repollo, cebollín, huevo y Tenkasu, luego mezclar nuevamente.

3



Calentar bien la sartén y luego poner aceite. Poner ingredientes a la sartén con un grosor de 2 cm y dejar 3 minutos aproximadamente.

4



Transcurridos 3 minutos poner e tocino crudo encima de los otros ingredientes.

5



Voltee y siga cocinando. (Si pone la tapadera será un poco rápido).

6



Cuando está bien cocido el tocino voltee nuevamente y cocine por 3 minutos más.

7



Al final, agregar la salsa Otafuku y Aonori (polvo de alga)



Ahora, ¡A comer!

Itadakimasu (¡Buen provecho!)

Variedades:



Puede agregar mayonesa encima al gusto.



Puede escribir mensajes y dibujar encima.