

Receta del Katsu curry de cerdo japonés

Tiempo total **45 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

4 porciones

4	chuletas de cerdo
	Sal / Pimienta
100 g	de harina
1	huevo
2	<u>Kikkoman Salsa de Soja</u>
cucharadas	<u>naturalmente</u>
	<u>fermentada</u>
150 g	<u>Kikkoman Panko - Pan</u>
	<u>rallado crujiente estilo</u>
	<u>japonés</u>
	Aceite para freír
Salsa	
50 g	de mantequilla
2	zanahorias finamente
	picadas en dados
1	cebolla finamente picada
0,25	de coliflor finamente
	picada
1 cucharada	de curry en polvo
2	de harina
cucharadas	
3	<u>Kikkoman Salsa de Soja</u>
cucharadas	<u>naturalmente</u>
	<u>fermentada</u>
600 ml	de caldo de pollo
2	de vinagre de arroz
cucharadas	
0,25	de col puntiaguda
	finamente cortada en
	tiras
	Cebolleta picada
	Arroz al vapor

PREPARACIÓN

Pasos 1

Reboce las chuletas en harina sazonada con sal y pimienta. Luego, páselas por el huevo mezclado con Kikkoman salsa de soja naturalmente fermentada y cúbralas completamente con Kikkoman Panko - Pan rallado crujiente estilo japonés. Caliente una sartén con 1 cm de aceite y fría las chuletas durante 3-4 minutos por cada lado. Déjelas reposar un par de minutos antes de cortarlas.

Pasos 2

Derrita la mantequilla en una sartén y rehogue la zanahoria y la coliflor cortadas en dados finos junto con la cebolla picada. Tras unos minutos, añada el curry en polvo y cocine hasta que libere su fragancia. Espolvoree la harina y remueva hasta integrarla. Vierta la salsa de soja Kikkoman naturalmente fermentada y el caldo de pollo, y deje cocer a fuego lento unos 15 minutos. Rectifique con vinagre de arroz, sal y pimienta, y complemente con más salsa de soja o curry si fuese necesario.

Pasos 3

Sirva las chuletas cortadas en láminas finas sobre una base de col en tiras y arroz, y decore con cebolleta picada. Presente la salsa de curry aparte.