

Tonkatsu

Preparación

Sal pimentamos la cinta de lomo, la pasamos por harina, huevo y panko, una vez preparado, freímos a fuego medio hasta que se dore. Cortamos la col en juliana muy fina, ponemos en un plato, cortamos el lomo en filetitos encima de la col y salseamos con la salsa tonkatsu.

Ingredientes

140 gr de cinta de lomo fresca

100 gr panko

2 huevos

100 gr de harina

salsa tonkatsu

100 gr col china

Sal

Pimienta

Utensilios

Cuchillo

Tabla de corte

Sartén

Bowl

Espátula

Instructor destacado



Tamara Cabezudo

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD