RecetaKA

KATSUKARE



Ingredientes para 8 personas: 400 g de arroz redondo / 1 cda de mantequilla / 1 cda de harina / 1 cda de curry en polvo / 3 cdas de salsa de soja / 4 cdas de compota de manzana / 300 ml de caldo de pollo / 1/2 chuleta de aguja de cerdo por persona (1cm grosor mínimo) / 30 g Harina / 2 huevos / 100 g panko para empanar / Sal y pimienta al gusto



Elaboración

1. Preparando el panko: Secar 3 o 4 rebanadas de pan sin corteza. Una vez perfectamente secas pasarlas por un rallador y reservar.
2. Preparando el arroz hervido: Preparar el arroz hervido de la forma tradicional.
3. Preparando la salsa de curry
   - Derretir la mantequilla en una sartén a fuego medio alto. Una vez derretida, agregar la harina y remover para que se integren perfectamente.
   - Cuando la harina haya cambiado ligeramente de color, añadir el curry y volver a remover. Cuando esté integrado añadir la pimienta y la sal al gusto.
   - Cuando esté integrado todo perfectamente añadir la soja y la compota de manzana. Seguir removiendo constantemente hasta conseguir la consistencia de masa homogénea y apartar del fuego
   - Añadir el caldo de pollo y volver a remover sin parar hasta que se deshagan completamente los grumos. Una vez se quede una salsa homogénea y fina calentar y volver a remover la salsa hasta que adquiera la consistencia deseada.
4. Preparando el TONKATSU:
   - Quitar el hueso de la chuleta y ablandar un poco dando golpes con un mazo por ambos lados. Salpimentar por ambos lados.
   - Pasar por harina los trozos de carne luego por huevo y finalmente por el panko.
   - Freír las chuletas en una sartén con abundante aceite a media temperatura (6-7 de 9). Cuando esté ligeramente dorado por un lado dar la vuelta y terminar de freír. Una vez frita dividirla en tiras iguales.
   - Servir sobre una cama de arroz blanco y salsear con la salsa de curry con un toque de manzana y a disfrutar…

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil