



Tonkatsu

Ingredientes:

- 1 unidad de huevo.
- Harina.
- 4 chuletas de cerdo.
- Un poco de panko (miga de pan).
- 1/4 de cucharada de pimienta.
- 1/2 cucharada de sal.

Elaboración:

- Preparar la carne que luego se empanará, cortando los extremos por diferentes sitios y luego sazonándolas con un poco de sal y pimienta.
- Pasarlas por harina, por el huevo batido y tras ello cubrir de panko, para acabar de rebozarlas.
- Con una buena cantidad de aceite ya caliente en la sartén y a fuego alto, comenzar a freír las chuletas y cuando estén doradas darles la vuelta. Conforme se vayan haciendo, dejarlas en un plato grande o una fuente con papel de cocina para que vaya absorbiendo el exceso de aceite.