

# Receta de Takoyakis (Bolas de pulpo)

## Ingredientes

- 200 g de harina de trigo
- 2 huevos
- 500 ml de caldo dashi frío
- 100 g de pulpo cocido y troceado
- Cebolleta tierna picada
- Jengibre encurtido (beni shoga)
- Aceite para engrasar
- Salsa takoyaki, mayonesa japonesa, katsuobushi (copos de bonito) y aonori (alga en polvo) para decorar.



## Proceso de elaboración

1. En un bol grande, mezcla la harina, los huevos y el caldo dashi hasta obtener una masa líquida y sin grumos.
2. Calienta una plancha especial para takoyakis a fuego medio y engrasa bien cada cavidad.
3. Vierte la masa en las cavidades hasta llenarlas por completo.
4. Añade un trocito de pulpo, un poco de cebolleta y jengibre encurtido en cada bola.
5. Cuando los bordes estén cocidos, usa un palillo para girar las bolas 90 grados, metiendo el exceso de masa hacia adentro.
6. Sigue girándolas ocasionalmente hasta que estén doradas y crujientes por fuera.
7. Sácalas de la plancha y colócalas en un plato.
8. Salsea generosamente con salsa takoyaki y mayonesa. Espolvorea con katsuobushi y aonori al gusto.