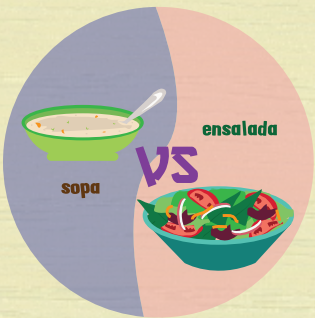


¿COMO PREPARAR CENA JAPONESA DE 3 TIEMPOS?

ENTRADA

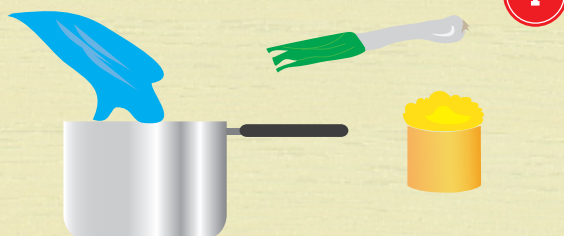


SOPA MISO

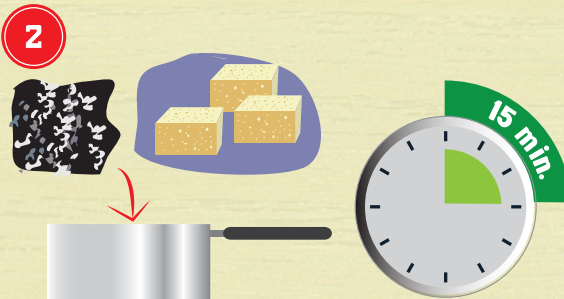
INGREDIENTES:



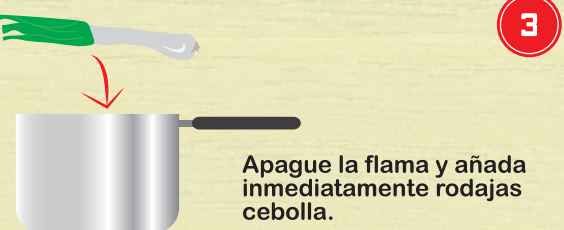
PREPARACIÓN



Hervir 500 ml de agua y añadirle 3 cucharadas de miso en polvo añadir la parte verde de la cebolla previamente cortada en trozos pequeños.

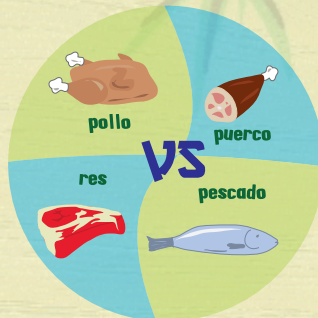


Añadir cubos de tofú y alga cortada en tiras delgadas.



Apague la flama y añada inmediatamente rodajas cebolla.

PLATO FUERTE



POLLO KATSU

INGREDIENTES:

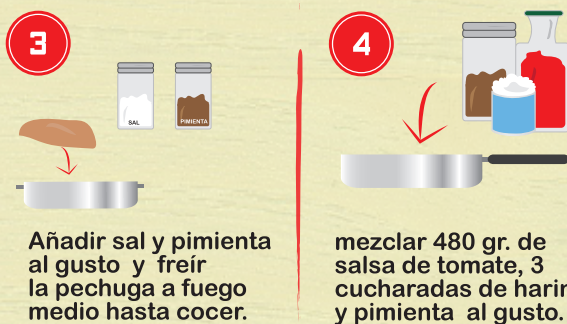


PREPARACIÓN



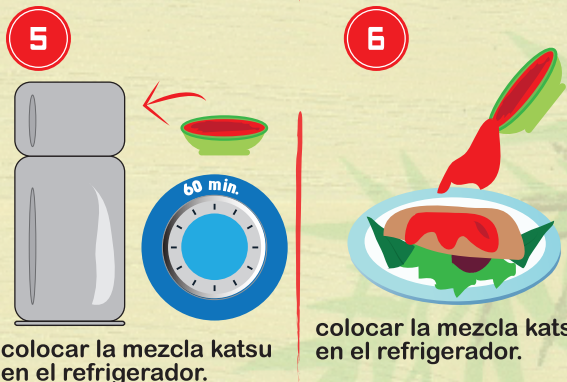
Batir un huevo y aparte colocar 380 gr. de pan molido.

Pasar las pechugas de pollo por el huevo y empanizar.



Añadir sal y pimienta al gusto y freír la pechuga a fuego medio hasta cocer.

mezclar 480 gr. de salsa de tomate, 3 cucharadas de harina y pimienta al gusto.



colocar la mezcla katsu en el refrigerador.

colocar la mezcla katsu en el refrigerador.

POSTRE

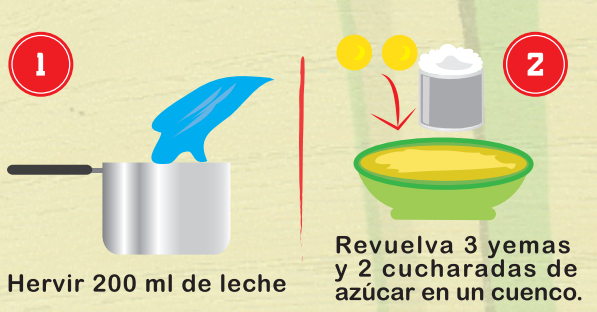


HELADO DE TÉ VERDE

INGREDIENTES:

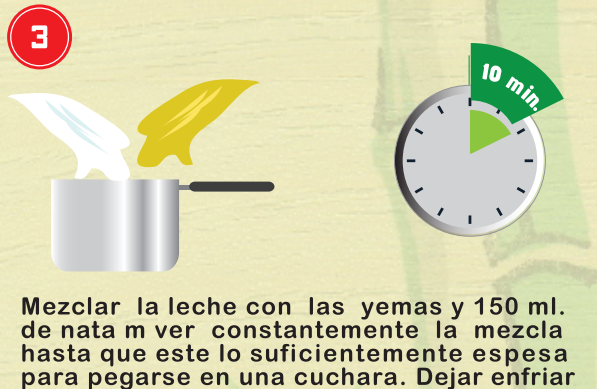


PREPARACIÓN

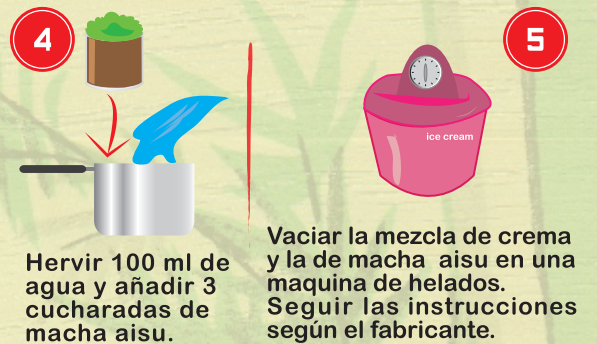


Hervir 200 ml de leche

Revuelva 3 yemas y 2 cucharadas de azúcar en un cuenco.



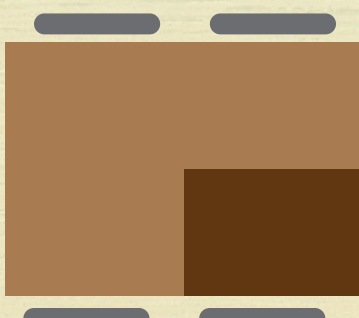
Mezclar la leche con las yemas y 150 ml. de nata m ver constantemente la mezcla hasta que este lo suficientemente espesa para pegarse en una cuchara. Dejar enfriar



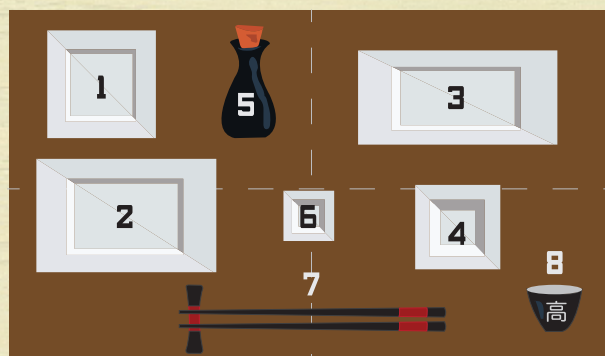
Hervir 100 ml de agua y añadir 3 cucharadas de macha aisu.

Vaciar la mezcla de crema y la de macha aisu en una maquina de helados. Seguir las instrucciones según el fabricante.

PREPARACIÓN DE LA MESA



MESA PARA 4 PERSONAS



¿COMO PARA 1 SECCIÓN

- 1.- PLATILLO DE ENCURTIDOS
- 2.- PLATILLO PRINCIPAL
- 3.- PLATO DE ACOMPAÑAMIENTO
- 4.- PLATO PARA SOPA
- 5.- SAKE
- 6.- PLATO PARA SOYA
- 7.- PALILLOS
- 8.- VASO PARA SAKE

