



## Pollo Katsu

**Ingredientes** - Para 4 persona(s)

- 450 g de *pechuga de pollo*
- *Panko* (*pan rallado japonés*)
- *Harina*
- 1 Ud. de *Huevo*
- *Zumo de limón*
- *Salsa Tonkatsu*
- *Sal*
- 240 g de *Arroz*

### Preparación

Paso 1 - Hervir el arroz

Ponemos agua con sal a fuego vivo para hervir el arroz blanco que usaremos de acompañamiento. Cuando el agua hierva añadiremos el arroz hasta que este en su punto. Lo colaremos y lo reservaremos.

Paso 2 - Preparar la salsa

Podeis encontrar la receta de la **Salsa tonkatsu** en mi perfil de recetus

Paso 3 - Cortar y macerar la pechuga

Cortamos la pechuga con un corte transversal para que quede más fina, la salpimentamos y la dejamos macerando con el zumo de limón.

Paso 4 - Empanar

Ahora prepararemos un bol con harina blanca de trigo otro con un huevo batido y otro con el panko (podemos substituirlo por pan rallado).

Pasaremos la pechuga de pollo primero por la harina sin que quedar excesivamente enharinado, después por el huevo (no hay que sumergirla simplemente mojarla) y finalmente la rebozaremos con el panko, ahora sí que tiene que quedar bien cubierto.

Paso 5 - Feir el pollo

Pondremos aceite abundante en una paella y cuando este caliente freiremos el pollo unos 4 o 5 minutos a 180 grados y lo reservaremos en un plato con papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.



Paso 6 - Emplatar

Serviremos el arroz en cuencos y añadiremos las pechugas de pollo ya cortadas a tiras encima del arroz. Finalmente pondremos la salsa tonkatsu o de curry encima del pollo. Espero que este plato os acerque un poquito más a la cocina japonesa, buen provecho.