



# TORTITAS JAPONESAS (OKONOMIYAKIS)

## 12 UNIDADES

### Tortitas

- 80 gr de queso manchego curado
- 200 gr de repollo
- 1 zanahoria
- 3 tallos de apio
- 2 cebolletas cortadas en rodajas de 1 cm
- 200 gr de harina de repostería
- 1 huevo
- 20 gr de azúcar moreno
- ½ cda de sal
- 200 gr de leche entera
- 70 gr de agua

## PREPARACION

Ralle el queso 5 seg/V10

Añada el repollo, zanahoria, y apio 5 seg/Vel 5. Si necesita ayuda inserte la espátula por el bocal.

Añada las cebolletas, la harina, el huevo, el azúcar, la sal y la leche mezcle 10 seg/ Giro inverso/Vel 4.

Incorpore el agua y bata 5 seg/ Vel 2.

En una sartén o en la bandeja del horno cuaje las tortitas hasta que estén doradas.

## SALSA OKONOMIYAKI

- 2 dientes de ajo
- 10 gr de jengibre fresco
- 60 gr de ketchup
- 30 gr de salsa de soja
- 10 gr de mirin
- 20 gr de vinagre de arroz
- 40 gr de agua
- 15 gr de azúcar
- 1 cucharadita de mostaza

Triture los ajos y el jengibre 4 seg/Vel 7, agregue el resto de ingredientes 10 min/100º/Vel1.  
Sirva en una salsera,

MERCHE ANTON  
Agente Oficial Thermomix  
anton.zornoza.mercedes@ithermomix.es