

Yo aprendí, yo enseño



Pizza japonesa "okonomiyaki"
por David Gallego

 21 de mayo  12:30 h  tv.masterd.es

#YoMeQuedoEnCasa
#QuédateEnCasaConMasterD

MD ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

master.d^{TV}

MD

ESCUELA DE
**HOSTELERÍA
Y TURISMO**

OKONOMIYAKI “Pizza Japonesa”

Autor: David Gallego, ex alumno y chef-director del restaurante Miku Izakaya (Valencia).

INGREDIENTES

Masa:

- 1 huevo
- 150gr (1/4) col/repollo
- 1 patata pequeña
- 150 ml agua
- 100gr harina okonomiyaki o de trigo normal, tamizada.
- 1 cebolleta tierna
- 150gr Queso tierno o mozzarella rallada
- pico: soja, bbq, sal y pimienta

Cobertura:

- Mozzarella rallada
- Taquitos Jamón serrano o Bacon
- Albahaca o Rúcula a gusto

Salsa:

- Mayonesa normal
- salsa Oko;
- Bbq
- Ketchup
- Soja
- Salsa otras si se tiene

ELABORACIÓN: tener todos los ingredientes a punto para seguir paso a paso la receta en el directo con David, es una elaboración muy sencilla.



ESCUELA DE
**HOSTELERÍA
Y TURISMO**



OKONOMIYAKI



MD

ESCUELA DE
**HOSTELERÍA
Y TURISMO**