

Tortilla "Dashimaki Tamago"

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

Huevos

Salsa soja - o Tamari al gusto

1 cucharadita/s Vinagre vino tinto - por cada dos huevos

ELABORACIÓN

Como utensilio especial necesitaríamos una sartén rectangular, con fondo curvo, se llama "tamagoyaki nabe", en una sartén normal se puede hacer, pero perderemos los extremos de la tortilla.

Batir huevos y tamari. Poner un poquito de aceite en la sartén, si usáis una antiadherente es mejor, cuando el aceite este caliente, echáis huevo batido en cantidad que cubra bien el fondo, cuando empieza a cuajar, sin revolver, empezáis por un extremo y recogéis enrollado la tortilla, os tiene que quedar en forma de cilindro.

Como este primer cilindro no será del grosor deseado, empezáis otra vez y cuando el huevo batido este casi cuajada, ponéis en un extremo el rollo anterior y las enrolláis sobre el, así hasta obtener el grosor deseado.

Si disponemos de una esterilla de bambú, enrollaremos en la esterilla la tortilla y le pondremos un peso suave hasta que se enfríe.