



NO SOLO 'SUSHI'

La pizza es a Italia, como la paella a España y el *sushi* a Japón. La especialidad nipona más centelleante eclipsa el resto del recetario del país asiático, que da para mucho más. Repasamos algunos platos para hacer en casa sin que nos entren ganas de hacernos el *harakiri*. **JAVIER SÁNCHEZ**

SI LOS ROLLOS DE 'SUSHI' TE QUEDAN DESESTRUCTURADOS, tranquilo: con estas recetas presumirás de cocinillas al estilo nipón.

[A] FIDEOS 'YAKISOBA' LA PASTA NIPONA

Ingredientes (para dos personas): 150 g de fideos *yakisoba* precocidos, 2 chuletas de cerdo (lo más jugosas posibles), un cuarto de col, una zanahoria pelada, una cebolla pequeña, salsa *yakisoba* (o *worcestershire*), bonito seco en copos, aceite y sal.

Preparación: Salteamos la verdura en juliana con aceite. Cuando esté dorada, la reservamos. Hacemos a la plancha la carne de cerdo cortada en tiras. Sumergimos los fideos precocidos

en agua muy caliente para atemperar. Juntamos todo y lo salteamos en la sartén. Antes de servir, añadimos la salsa y removemos un par de minutos. Al momento de emplatar, espolvoreamos el bonito seco mientras el plato está caliente.

[B] 'OKONOMIYAKI' TORTILLA/PIZZA A LA JAPONESA

Ingredientes (para dos personas): 100 g de harina de trigo, caldo de *dashi* diluido en una taza de agua templada, 2 huevos, 2 filetes finos de carne de cerdo, un cuarto de col, aceite, sal, mayonesa y salsa *okonomiyaki* (o *worcestershire*).

Preparación: Mezclamos despacio la harina con el *dashi* diluido en agua. Lo reservamos media hora en la nevera.

Mientras, cortamos la col y la carne de cerdo en tiras. Sacamos la mezcla de la nevera y le añadimos la col y los huevos. En una sartén, doramos la carne de cerdo. En otra, con un poco de aceite muy caliente, echamos la mezcla con la carne de cerdo. Cuando esté dorada por la parte de abajo, le damos la vuelta como si fuera una tortilla de patata. Decoramos con salsa *okonomiyaki* y mayonesa al gusto.

[C] DORAYAKIS LOS DULCES DE DORAEMON

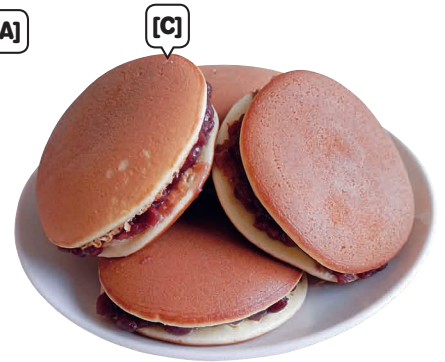
Ingredientes de la masa: 100 g de harina, 50 g de azúcar, 2 huevos, media cucharadita de levadura Royal, 50 mililitros de agua y una cucharadade miel.
Para el relleno: una lata de *anko* (pasta



[B]



[A]



[C]

▶ ENTREVISTA

de judía dulce) que se puede sustituir por crema de chocolate, o de castañas.

Preparación: Tamizamos la harina junto con el azúcar y la levadura. Reservamos. Batimos los huevos junto con la miel y lo añadimos a la mezcla anterior mientras vamos echando agua poco a poco y removiendo hasta que quede una masa homogénea. La dejamos reposar durante media hora. Para hacer los *dorayakis*, engrasamos una sartén y echamos una cucharada de la pasta. Cuando empiecen a salir burbujas en la masa, damos la vuelta y doramos medio minuto por la otra cara. Para finalizar, untamos el *anko* en los *dorayakis* de dos en dos y los cerramos como si de un bocadillo se tratara.

PARA HACER LA COMPRA...

Asia Madrid (San Bernardo, 5). Pasaje comercial junto al Teatro Arlequín.

Tokyo Ya (Presidente Carmona, 9). Entre Orense e Infanta Mercedes.

Ta Tung Universal (Mozart, 5). En la calle paralela a la estación de Príncipe Pío.



Roger Ortuño
comerjapones.com

No hay especialidad gastronómica nipona desconocida para Roger Ortuño. Su blog (comerjapones.com) es una referencia y sus más de 50.000 seguidores en Facebook le avalan como el gran gurú del Japón que se come.

¿A qué crees que se debe la identificación de la cocina japonesa con el *sushi*? Supongo que se debe a que es un plato fácil de adaptar al paladar de los distintos países, ya que el 40% de la receta se basa en *shari* o arroz aderezado con vinagre,

sal y azúcar, mientras que el 60% restante consiste en el *neta* o *topping*: verduras, huevos, carnes, mariscos... ¡Casi se me olvida! y pescado.

¿Qué otros platos se comen en Japón a diario? Es muy común comer allí todo tipo de fideos: *ramen*, *soba*, *udon*... O tapas, como las empanadillas *gyoza*, *tonkatsu* o *ochazuke*...

¿Es difícil encontrar esos platos en restaurantes en España? En Madrid podemos probar algunos de estos platos más cotidianos en restaurantes como Hanakura (Murillo, 4), Himawari (Tamayo y Baus, 1) u Okashi Sanda (Almendro, 8).

¿Son difíciles de hacer en casa?

Los platos de fideos son muy sencillos de cocinar, salvo el *ramen* de verdad, que implicaría cocer un buen caldo durante horas. A través de nuestra web organizamos cursos de cocina japonesa en Madrid, Barcelona y Valencia, con platos fáciles de preparar en casa.

¿Cuál es tu plato favorito de la gastronomía japonesa? Me encanta el *sushi*, pero también me gusta probar todo tipo de platos, tanto de alta cocina como de gastronomía popular. En la variedad está el gusto.