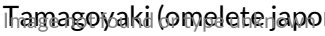
Tamagoyaki (omelete japonês)

www.receitasdafia.com/receitas/tamagoyaki-omelete-japones

Da série: Delícias do Japão... Aprenda esse delicioso omelete japonês. É muito rápido e fácil.


Tamagoyaki (omelete japonês)

30 min 4 porções

Ingredientes

- 3 ovos
- 3 colheres de caldo dashi: 1 envelope de hondashi em pó + 3 colheres de água que será usado somente para dissolver o tempero.
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de shoyu (molho de soja)
- 1/2 colher de chá de aji-no-moto
- 2 pitadas de sal
- Salsinha
- 1 frigideira quadrada
- 1 par de hashi ou espátula para manusear o omelete.
- Óleo ou azeite (suficiente para untar a frigideira)

Modo de Preparo

1. Pique a salsinha com cerca de 1 cm. Você pode adicionar ou substituir a salsinha pela cebolinha ou nira (cebolinha japonesa) se assim desejar.
2. Em um recipiente com pouquinho de água (suficiente para dissolver o tempero), adicione o hondashi, açúcar, molho de soja e duas pitadas de sal, misturando todos os ingredientes com uma colher ou espátula. Reserve.
3. Em outra vasilha, coloque os ovos e bata cuidadosamente.
4. Adicione o molho preparado anteriormente. Misture.
5. Adicione a salsinha e/ou cebolinha picada. Misture.
6. Em uma frigideira pequena e quadrada, espalhe o óleo com um papel toalha.
7. Aqueça o óleo em fogo baixo e coloque uma concha da mistura de ovos.
8. Mexa a frigideira de maneira que a mistura se espalhe uniformemente.
9. Deixe fritar um pouco e assim que a massa estiver mais seca, enrole com a ajuda de um hashi. Não esqueça de manter o fogo sempre baixo.
10. Empurre a omelete para um canto da frigideira e espalhe novamente mais um pouquinho de óleo por toda a frigideira.
11. Adicione mais uma concha da mistura de ovos, distribuindo-a por toda a frigideira, inclusive embaixo da omelete já pronta.
12. Depois de deixar fritar um pouco, enrole novamente com a ajuda de um hashi.
13. Repita esse procedimento 4x no total ou até acabar a mistura de ovos.
14. Pressione o tamagoyaki contra a panela com a ajuda de uma espátula.
15. Retire da frigideira, colocando a omelete sobre uma tábua de cozinha.
16. Corte o tamagoyaki em 6 pedaços iguais.
17. Está pronto sua omelete japonesa. Você pode consumi-lo com arroz e com daikon ralado, ou então utiliza-lo em outras receitas.