



## TAMAGOYAKI (TORTILLA JAPONESA)

Descubre como preparar este delicioso Tamagoyaki

4 porciones porciones / Dificultad baja / 20 minutos

## INGREDIENTES

6 Huevos.  
2 cucharadas de azúcar.  
2 cucharadas de salsa de soja.  
½ taza de agua.  
1 tableta de Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI®.  
1 cucharada de vinagre.  
Sal al gusto.

## PREPARACIÓN

1. En un bol, mezcla los huevos, el azúcar, el vinagre, la salsa de soja y la tableta de Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI®, previamente triturada y diluida en el agua.
2. Bate con fuerza hasta que logres homogeneizar todos los ingredientes.
3. En una sartén profunda, caliente, a fuego medio, un poco de aceite que cubra toda la superficie.
4. Cuando esté caliente, vierte con ayuda de un cucharón un poco de la mezcla de huevo, extendiéndola bien y moviendo la sartén.
5. Cuando el huevo empiece a cuajar enrolla la tortilla hacia delante, y mueve el rollo hacia un lado, para hacer espacio en la sartén.
6. Vuelve a poner un poco de aceite y echa otro cucharón con huevo. Extiende de manera que la mezcla quede también debajo del primer rollo.
7. Cuando vuelva a cuajar el huevo, vuelve a enrollar, tomando como partida el primer rollo.
8. Repite el procedimiento hasta que acabes con todo el huevo.
9. Una vez listo, deja cocinar por unos segundos por cada lado, esperando a que se dore.
10. Retira del fuego y corta las puntas para darle su aspecto tradicional japonés como un rectángulo.