

Comida Japonesa Popular

Ramen

Es la versión japonesa de la sopa de fideos chinos. Consiste en una sopa de fideos de trigo sazonada con salsa de soja y aderezada con carne, pescado o verduras. Lo más común es acompañarla con cerdo hervido, naruto (pasta de pescado), brotes de bambú y vegetales.



Kaisendon

Tazón de arroz recubierto por sashimi (pescado crudo).



Gyoza

Es una pequeña empanadilla, de origen chino consistente en masa rellena con carne y vegetales al vapor. La carne puede ser de camarones, cerdo o pollo. Hoy se asocia a la gastronomía japonesa debido a su popularización por su consumo a la plancha.



Okonomiyaki

Consiste en una masa con varios ingredientes cocinados a la plancha.

La masa cocinada consiste en una base de harina, agua, huevo y repollo o col, junto con otros ingredientes dependiendo del tipo de okonomiyaki deseado. Algunos ingredientes pueden ser la cebolleta, carne, calamar, camarones, vegetales, mochi, queso... Una vez listo el okonomiyaki, este es cubierto con salsa de okonomiyaki, mayonesa, aonori (algas secas) y katsuobushi (pescado bonito seco y rayado).

