Katsu sando de cordero

Mil grullas

INDREDIENTES:

2 unidades de pan bao
1 bote de salsa tonkatsu
1 paquete de Panko (pan rayado japones)
(Estas tres cosas las podéis comprar en los supermercados asiáticos)
1 col blanca
1 filete de pierna de cordero sin el hueso (pondremos sal y pimienta)
1 huevo
Panko

PREPARACIÓN

Freímos el pan bao y lo abrimos por la mitad, pondremos salsa tonkatsu luego el cordero , que previamente lo tendremos frito hasta que tengo un color dorado bonito.
Y por último col picada muy fina (también la podremos rayar y queda muy bien también)
Listo para disfrutar !!!