Arroz al wok con char siu



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Marinada

Pasta de miso: 50 g
Miel: 2 cdas.
Salsa de ostras: 50 cc
Solomillo de cerdo: 1 Unidad
Salsa Hoisin: 50 cc
Azucar: 80 grs.
Vino de arroz: 50 cc
Aceite de Sésamo: Gotas

Varios

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Verduras

Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Ajo: 4 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Zanahoria: 1 Unidad
Arroz cocido largo fino: 1 1/2 Taza
Hongos Shitake: 50 grs.
Jengibre fresco: 30 g
Cebolla de verdeo: 150 grs.
Azucar: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Marinada

- Coloque en un recipiente todos los ingredientes y mezcle para incorporarlos, luego agregue la carne y deje *marinar* durante 8 horas aproximadamente.

Verduras

- Hidrate los *hongos* durante 8 horas, luego retire, escurra y séquelos
- Por ultimo corte en *brunoise*.
- Pele el *jengibre* junto con los dientes de *ajo* y corte en fina juliana, reserve con unas gotas de aceite.
- Pique la *cebolla* de verdeo bien chiquito.
- Pele y corte la *zanahoria* en *brunoise*.
- Coloque los huevos en un recipiente y bata hasta romper el ligue.

Armado

- En una placa con aceite de neutro coloque el *solomillo* y cocine en horno a 220ºC durante 15 minutos.
- Retire y una vez frió corte en cubitos.
- En un wok caliente con aceite neutro cocine los huevos mientras mezcla durante 3 segundos
- Retire y con una hoja de papel limpie el wok en el momento.
- Coloque aceite nuevamente en el wok y lleve a fuego, una vez caliente agregue la *zanahoria* y cocine unos segundos, luego añada los *hongos*, la *cebolla* de verdeo, los ajos y el *jengibre*, mezcle, cocine durante 1 minutos e incorpore el *solomillo* cortado en cubitos, el **arroz** y condimente con sal, pimienta y azúcar, por ultimo agregue los huevos, mezcle bien y retire.

Presentación

- Sirva en un recipiente una porción de *arroz* al wok con char siu.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arroz-al-wok-con-char-siu