Butaniku no shogayaki

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche de coco: 1/2 Taza
Carre de cerdo: 2 Unidades
Arroz basmati: 2 Tazas
Jengibre: 1/2 Unidad
Coco rallado: 2 cdas.
Salsa de soja: 5 cdas.
Agua: 1 1/2 Taza
Ajo: 4 Dientes
Clara de huevo: 1 Unidad

Salsa

Salsa de soja Tamari: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Salsa de soja: 4 cdas.
Almidón de Maíz: 1 cdita.
Aceite de sésamo tostado: 5 Gotas
Mirin: 50 cc
Albahaca: 15 Hojas
Vinagre negro: 1 cda
Puerro: 4 Tallos

Preparación de la Receta

- Pele el *jengibre* y corte fina juliana.
- Pele los dientes de *ajo* y corte en juliana.
- Limpie el carré de *cerdo* retirando la piel, luego corte en bocados parejos.
- Coloque los ingredientes en un bowl junto con la salsa de soja y la clara de *huevo*, mezcle bien y deje *marinar* durante 30 minutos.

Salsa

- Corte la parte blanca del *puerro* en rodajas al bies.
- Disuelva el almidón de maíz con dos cucharadas de salsa de soja y el *vinagre* negro, mezcle.

Armado

- Coloque en una olla el *arroz* junto con el coco rallado el agua y la leche de coco, mezcle, tape la olla y una vez que rompa hervor retire del fuego
- Deje reposar tapado.
- En un wok caliente con aceite de oliva saltee el *jengibre*, una vez dorado levemente agregue la carne de *cerdo* y el *puerro*, mezcle y deje cocinar 5 minutos, incorpore luego las dos cucharadas restantes de salsa de soja, el *mirin*, siempre por los bordes del wok, el aceite de *sésamo*, el tamari y por ultimo el almidón disuelto en salsa de soja, mezcle bien y retire del fuego.

Presentación

- En la base de un recipiente coloque el *arroz*, luego el *cerdo* y por ultimo cubra con las hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/butaniku-no-shogayaki