

Butano shoga yaki (carre de cerdo macerado en jengibre ajo salsa de soja y mirin)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Carne de cerdo: 1 k

Ajo: 2 Dientes

Mirin: A gusto

Salsa de soja: 50 cc

Jengibre fresco: 100 g

Preparación de la Receta

- Pele y ralle el **ajo**.
- Pele el **jengibre** y ralle.
- Corte el **cerdo** en láminas transversales de 3 mm de ancho.
- Dentro de un bowl coloque el *jengibre* y el *ajo* rallados, añada la salsa de soja y el **mirin** y deje macerar durante 1 hora.
- Retire el *cerdo* del líquido.
- En una sartén caliente coloque el *cerdo* y cocine hasta *dorar*.
- Retire y sirva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/butano-shoga-yaki-carre-de-cerdo-macerado-en-jengibre-ajo-salsa-de-soja-y-mirin>