Carne Con Barbacoa China



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Riñonada: 500 g

Marinar

Aceite de maíz: 3 cucharadas medianas
Agua: 1 Cucharada
Azucar: 1 Cucharada
Fecula De Maiz: 3 Cucharadas
Ginebra: 1 Cucharada
Pimienta: c/n
Sal: 1 Cucharada

Salsa

Aceite De Maíz: 2 Cucharada
Agua: c/n
Azucar: 1 Cucharada
Fecula De Maiz: c/n
Ginebra: 3 Cucharada
Jengibre: 2 Unidades
Caldo: 100 cc
Medallones Cebolla de verdeo: 1 unidad
Sal: 1/2 Cucharada
Salsa de ostras: 1 Cucharada
Shacha (barbacoa china): 2 Cucharadita

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar la carne en *fetas* (riñonada), sal, azùcar, pimienta, ginebra, fécula de maìz, chorrito de agua, aceite y *saltear* en el wok muy caliente con aceite hasta cocinar al 80% y retirar del wok.
- Limpiarlo, volver a llevar al fuego y cuando este caliente con un poco de aceite *saltear jengibre* en juliana y la parte blanca de la *cebolla* de verdeo hasta transparentar
- Agregar ginebra, caldo, sal, azúcar, pimienta, salsa de ostras, sacha, salsa de soja y dejar *hervir*. ç
- Agregar fecula de maíz diluida en agua y dejar *hervir* hasta tener el espesor deseado.

- Añadir la parte verde de la *cebolla* de verdeo en juliana, la carne, mezclar y por ultimo un chorrito de aceite alrededor del wok.
- Cocinar 30 segundos y retirar del fuego.
- Servir y terminar con *cebolla* de verdeo en juliana por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carne-con-barbacoa-china