

Carne Con Barbacoa China

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Riñonada: 500 g

Marinar

Aceite de maíz: 3 cucharadas medianas

Agua: 1 Cucharada

Fecula De Maiz: 3 Cucharadas

Pimienta: c/n

Azucar: 1 Cucharada

Ginebra: 1 Cucharada

Sal: 1 Cucharada

Salsa

Aceite De Maíz: 2 Cucharada

Azucar: 1 Cucharada

Ginebra: 3 Cucharada

Caldo: 100 cc

Sal: 1/2 Cucharada

Shacha (barbacoa china): 2 Cucharadita

Agua: c/n

Fecula De Maiz: c/n

Jengibre: 2 Unidades

Medallones Cebolla de verdeo: 1 unidad

Salsa de ostras: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar la carne en *fetas* (riñonada), sal, azúcar, pimienta, ginebra, fécula de maíz, 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 fécula 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>