

Carne vacuna y vegetales al wok en salsa agridulce

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Brotes de soja: 1 Taza

Sake: 1/2 Taza

Grasa vacuna: 1 cdas.

Cebolla de verdeo: 2 Planta

Tofu: 200 grs.

Fideos de arroz hidratados: 1 Taza

Arroz blanco cocido: 2 Tazas

Bife de chorizo: 500 grs.

Harina: Cantidad necesaria

Salsa

Hondashi (Caldo de bonito en polvo): 1 Una pizca

Azucar: 150 grs.

Salsa de soja: 100 cc

Caldo de pescado: 50 cc

Preparación de la Receta

- Corte el *bife* de chorizo semi congelado en finas laminas.
- Colóquelas en un recipiente con tres cucharadas de aceite.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en fina juliana
- Reserve con unas gotas de aceite.
- Corte la *cebolla* de verdeo al bies.
- Corte el *tofu* en bastones y pase por *harina*.
- Bata los huevos hasta romper el ligue.

Salsa

- Lleve el caldo de pescado a fuego y agregue el hondashi, la salsa de soja y el azúcar, mezcle y deje reducir.

Armado

- En una sartén con abundante aceite caliente fría los bastones de *tofu*
- Retire y escurra con papel absorbente.
- En un wok caliente con grasa vacuna y aceite saltee la parte blanca de la *cebolla* de verdeo unos minutos, luego agregue la carne, cocine durante 5 minutos e incorpore los dientes de *ajo*, desglace con *sake* y añada la salsa, luego agregue la parte verde de la *cebolla* de verdeo, los brotes de soja, los huevos, los fideos de *arroz* previamente hidratados y los bastones de *tofu*, saltee durante 5 minutos mas y retire.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón de *arroz* blanco y encima una porción del salteado.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/carne-vacuna-y-vegetales-al-wok-en-salsa-agridulce>