

Cerdo al ajillo con arroz

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Sake: 1 cda.

Arroz blanco japonés cocido: 200 g

Ajo: 1 Diente

Mirin: 1 cdita.

Azúcar: 1 cdita.

Salsa de soja: 1 cda.

Semillas de sésamo: Cantidad necesaria

Matambre de cerdo: 150 g

Repollo colorado: 2 Hojas

Alga nori: 1/2 Hoja

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos en juliana (en contra de las fibras) el *matambre* de **cerdo**.
- Luego, cortamos 2 hojas de *repollo* colorado en juliana fina retirándole la nervadura y las llevamos a un plato hondo sobre el **arroz** blanco caliente.
- Por otra parte, rallamos el diente de *ajo* y salteamos en sartén con aceite de oliva
- Pasados 10 segundos, incorporamos el *matambre* de *cerdo* y continuamos con la cocción
- Agregamos el *sake*, el té de *mirin*, el azúcar y la salsa de soja
- Dejamos reducir y servimos sobre el *repollo* y el *arroz* blanco.
- Terminamos con algas nori cortadas en juliana y semillas de sésamo.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cerdo-al-ajillo-con-arroz>