elGourmet

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.
Azucar: 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