

# Cerdo Asado 5 Especias

Tiempo de preparación: 45 Min



### Ingredientes

Fecula De Maiz: ¼ Taza
Anís estrellado: 2 unidad
Hongos shiitake: 100 g
Clavo De Olor: 5 unidad

Jengibre: 20 q

Pechito De Cerdo: 1 kg

Sal: c/n

Zanahoria: 1 unidad

Aceite De Maíz: c/n

Arroz para acompañar:

Canela en rama: 1 unidad

Ajo: 2 Dientes

Pak choi: a gusto

Pimienta Sichuán : 1 Cucharada. Semillas De Hinojo : 1 Cucharada

#### Salsa Para El Cerdo

Azucar: 2 Cucharadas

Agua: 1/2 Taza Salsa de soja: ½

## Preparación de la Receta

- Calentar en sartén canela en rama rota, clavo de olor, anis estrellado, semillas de hinojo y
  pimienta de Sichuan hasta que comiencen a solar sus aromas.
- Procesar en molinillo hasta obtener un polvo
- Cortar el pechito de **cerdo** en trozos del tamaño de 1 dedo.
- Mezclar con las manos en un bowl con las **especias** molidas.
- Agregar fécula de maíz y seguir mezclando con las manos hasta unificar.
- Cubrir la base del wok con aceite y calentar bien.
- Sellar los trozos de *cerdo* condimentado hasta *dorar* por todos lados.
- Agregar finas láminas de *jengibre* y de *ajo* y saltear 3 minutos.
- Añadir la salsa y cocinar hasta tiernizar la carne.
- Sumar zanahorias el bies y cocinar.
- Incorporar hongos shitake frescos en tiras de 1 cm, hojas de pack choy y terminar de cocinar.
- Servir en fuente con arroz blanco.

# Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/cerdo-asado-5-especias