

Cerdo Asado 5 Especies

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Fecula De Maíz: ¼ Taza

Anís estrellado: 2 unidad

Hongos shiitake: 100 g

Clavo De Olor : 5 unidad

Jengibre : 20 g

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, anís 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 **especies** 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>