Cerdo crocante de vegetales y hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajo rallado: 1 Diente
Carre de cerdo: 4 Unidades
Clara de huevo: 1/2 Unidad
Mirin: 2 cda.
Sal: A gusto
Pimienta negra molida: Una pizca
Almidón de Maíz: Cantidad necesaria
Salsa de soja: 1/2 Taza

Salsa de tamarindo

Jugo de Limón: 1 cda.
Salsa de soja: 1 cda.
Vino de arroz: 1 cda.
Pasta de Tamarindo: 80 grs.
Jengibre rallado: 1/2 cdita.
Agua: 1 Taza
Azucar: 3 cdas.

Vegetales

Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Aceite Neutro: 4 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Hongos Shitake: 4 Unidades
Guindilla roja: 1 Unidad
Chauchas: 100 grs.
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Brotes de soja: 1 Taza
Almendras peladas: 1/2 Taza
Azucar: 1 cda.
Choclos baby: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte los bifes en bastoncitos.
- Coloque en un bowl el *ajo* rallado junto con la clara de *huevo*, la salsa de soja, el *mirin* y condimente con pimienta y sal, mezcle bien y agregue el carre
- Deje *marinar* durante 10 minutos.

- Pase los bastones del carre por almidón de maíz.
- En un wok con abundante aceite caliente fría los bastones durante 4 minutos aproximadamente
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Salsa de tamarindo

- Coloque el agua en una olla y agregue la pasta de tamarindo, lleve a fuego durante unos minutos o hasta reducir.
- Una vez disuelta la pasta cuele.
- Colóquela nuevamente en la olla y lleve a fuego.
- Añada el *jugo* de *limón*, el azúcar, el vino de *arroz*, la salsa de soja y el *jengibre* rallado, deje reducir.

Vegetales

- Corte los **hongos** en tiras previamente hidratados durante 8 horas.
- Corte las chauchas al bies.
- Pele la *cebolla* y corte en pluma.
- Retire las nervaduras de los pimientos, corte en tiras y luego en rombos.
- Retire las semillas de la *guindilla* y pique en fina juliana.
- Corte en dos los mini choclos.

Armado

- En un wok con aceite caliente saltee las chauchas durante unos minutos, agregue luego la *cebolla*, los pimientos y la *guindilla*, cocine durante 1 minuto y añada los mini choclos junto con los *hongos*.
- Agregue la salsa de tamarindo, los brotes de soja, las almendras, el azúcar y condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva en la base de un plato el salteado de vegetales junto con los bastones de **cerdo**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cerdo-crocante-de-vegetales-y-hongos