

Cerdo marinado estilo Kyoto

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Radicchio: 10 g

Morrón Verde: 10 g

Albahaca: 5 Hojas

Rúcula: 10 g

Ajo: 1/4 Diente

Carre de cerdo: 400 g

Miso: 200 g

Aceite: Cantidad necesaria

Brotos de rabanitos: 10 g

Aceite De Oliva: 6 cdas.

Salsa de soja: 2 cdas.

Salsa de soja: 1 cdita.

Manzana verde: 1/4 Unidad

Morrón Rojo: 10 g

Mirin: 3 cdas.

Vinagre de manzana: 2 cdas.

Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para la marinada

en un bol, mezclamos el miso, la salsa de soja, el mirin y el azúcar

- Car hasta obtener una pasta sin grumos.
- Cortamos 2 trozos de carré de **cerdo** de 200 g cada uno y cubrimos con la *marinada*
- Llevamos a heladera por 12 horas.
- En una sartén, con un poco de aceite, sellamos los trozos de *cerdo* por todos sus lados, tapamos la sartén, bajamos el fuego al mínimo y cocinamos durante 7 minutos.

Para la ensalada

cortamos el morrón

- N rojo, el *morrón* verde en juliana, la *manzana* verde en láminas y llevamos a un bol con agua fría.

Para el aderezo

en un bol, mezclamos ¼

- De diente de *ajo* rallado, la salsa de soja, el *vinagre* de *manzana* y el aceite de oliva.
- En la base de un plato, colocamos radicchio, *rúcula*, *albahaca* y la juliana de morrones y la *manzana* fileteada.
- Agregamos el *cerdo*, los brotes de rabanito y, por último, el aderezo.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cerdo-marinado-estilo-kyoto>