# Cerdo marinado y vegetales picantes con chawan mushi



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Aceite De Oliva**: 2 cdas.
**Carre de cerdo**: 500 g

### Chawan mushi

**Sal y pimienta verde**: A gusto
**Langostinos crudos**: 2 Unidades
**Berro**: 4 Hojas
**Dashi**: 2 cdas.
**Huevos**: 2 Unidades
**Calamar**: A gusto
**Vieiras**: 4 Unidades

### Marinada

**Salsa de soja**: 100 cc
**Jengibre rallado**: 1 cda.
**Sake**: 50 cc
**Cebolla de verdeo**: 200 grs.

### Vegetales

**Cebolla**: 1 Unidad
**Aceite De Oliva**: 2 cdas.
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Guindilla**: 1 Unidad
**Azucar**: 1 cdita.
**Chauchas**: 200 grs.
**Pimiento rojo**: 1 Unidad
**Ajo**: 1 Diente
**Sake**: 1/4 Taza
**Almidón de Maíz**: 1 cda.
**Caldo**: 1/4 Taza

## Preparación de la Receta

- Corte el carré de **cerdo** en bocados.

## Chawan mushi

- Coloque en una olla 2 tazas de agua junto con el dashi, sal y pimienta, lleve a fuego medio, mezcle y cocine durante 2 minutos.
- Coloque luego en un bowl junto con el *huevo*, bata hasta romper el ligue y vierta dentro de un recipiente individual
- Incorpore luego un langostino, dos vieiras, tiras de *calamar* y dos hojas de *berro*, cocine a baño maría durante 20 minutos con el recipiente tapado.
- Repita el procedimiento con el resto de los ingredientes.

## Marinada

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Coloque en un bowl la salsa de soja junto con el *sake*, la *cebolla* de verdeo y el *jengibre* rallado.

## Vegetales

- Corte las chauchas al bies.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos, luego separe las capas.
- Corte el *pimiento* al bies.
- Pele y corte el *ajo* en juliana.
- Corte la *guindilla* al medio, retire las semillas y corte en juliana.

## Armado

- Coloque el *cerdo* dentro de la *marinada* y deje *marinar* durante 3 minutos
- Retire el excedente con papel absorbente y rocié con aceite de oliva.
- En un wok caliente con aceite de oliva selle el *cerdo*, luego añañda las chauchas, cocine unos minutos e incorpore el resto de las verduras, mezcle y agregue el *sake*, el caldo, el almidón de maíz, el azúcar, sal, pimienta y *maní*, mezcle y cocine durante 5 minutos mas.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de *cerdo* con verduras y acompañe con el Chawan mushi.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/cerdo-marinado-y-vegetales-picantes-con-chawan-mushi**