

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

Huevos: 2 Unidades

Langostinos crudos: 2 Unidades

Calamar: A gusto

Berro: 4 Hojas

Vieiras: 4 Unidades

Dashi: 2 cdas.

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 bias.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos, luego separe las capas.
- Corte el *pimiento* al bias.
- 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 añada 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>