Chipirones Con Portobellos y Chaucha Japonesa

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite de Sésamo: c/n
Caldo: 3 Cucharada
Chauchas japonesas: 100 g
Pimienta: c/n
Chipirones limpios: 300 g
Azucar: 1 Cucharada
Zanahoria: 100 g
Diente de ajo: 1 Cabeza
Portobellos: 100 g
Sal: 1 cuchadita

Salsa

Agua: c/n
Fecula De Maiz: 1 Chucaradita
Jengibre: 3 Feta
Sal: 1 Cucharada
Salsa de ostras: 2 Cucharada
Azúcar: 1/2 Chucaradita
Ginebra: 2 Cucharadas
Pimienta: c/n
Salsa de soja: 1 Cucharada
Caldo: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Separar el cuerpo de los tentáculos de los chipirones y hacerles pequeños tajos sin atravesarlos.
- Cocinar en agua hirviendo 30 segundos (cuerpo y tentáculos) y reservar.
- *Saltear* en el wok con aceite humeante portobellos en laminas y *ajo* picado hasta tostar un poco los *hongos*
- Agregar caldo, las chaucas japonesas y las zanahorias en rodajas previamente blanqueadas.
- *Saltear* 1 minutos, *condimentar* con sal, azúcar, pimienta y retirar del wok.
- Agregar en wok caliente humeante aceite, *jengibre* en juliana fina y cocinar por 30 segundos.
- Desglasar con ginebra y sumar el caldo, salsa de ostras, sal, azúcar, pimienta, salsa de soja y cuando hierva agregar fécula diluida en agua
- Rápidamente añadir los vegetales reservados, los chipirones y mezclar bien para bañar todo en la salsa.
- Perfumar con aceite de *sésamo* y servir caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chipirones-con-portobellos-y-chaucha-japonesa