elGourmet

Crocante de yacare al wok

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Yacaré: 1 k

Marinada del yacaré

Ajo rallado: 1 Diente
Cebolla de verdeo picada: 2 cda.
Almidón de Maíz: 400 grs.
Vino Blanco: 50 cc
Sal y pimienta negra: A gusto
Ralladura de naranja: 1 Taza
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Huevos: 3 Unidades

Salsa de naranja

Jengibre fresco rallado: 1 cdita.
Azucar comun: 80 g
Vino de arroz: 50 cc
Jugo de Limón: 70 cc
Jugo de Naranja: 150 cc

Varios

Tomates cherry:
Semillas de sésamo negro:
Canasta de papas: 4 Unidades

Vegetales

Cebolla de verdeo (la parte verde): 2 Unidades
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Brotes de soja: 200 grs.
Azucar: Una pizca
Tomates: 2 Unidades
Anana: 1/4 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte la carne de **yacaré** en dados de 2 x 2 cm y coloque en un bowl.

Marinada del yacaré

- Añada al bowl con la carne los 3 huevos previamente batidos, junto con el *ajo* rallado, sal, pimienta negra, *cebolla* de verdeo picada y vino blanco, mezcle y deje reposar durante 1 hora aproximadamente.
- Una vez *marinada* la carne retire los daditos, páselos por la ralladura de *naranja* y luego por almidón de maíz.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los dados de *yacaré* hasta dorarlos, retire y escurra sobre papel absorbente.

Salsa de naranja

- Coloque en una sartén el *jugo* de *naranja* junto con el de *limón* y lleve a fuego medio, una vez que rompa el hervor agregue el *jengibre* rallado junto con el azúcar y el vino de *arroz*, deje reducir
- Una vez que la salsa este espesa retire del fuego.

Vegetales

- Pele y corte la *cebolla* colorada en dados de 2 x 2 cm.
- Pele y corte el *anana* en dados de 2 x 2 cm.
- Corte los tomates en gajos.
- Corte solo la parte verde de la *cebolla* de verdeo al bies.

Armado

- En un wok caliente con aceite saltee primero la *cebolla* colorada hasta transparentar, luego añada los tomates, cocine unos segundos e incorpore los brotes de soja junto con la *cebolla* de verdeo, saltee unos minutos mas y sazone con sal, pimienta y azúcar, retire del fuego y agregue el *anana*, la salsa de *naranja* y los crocantes de *yacaré*, mezcle.

Presentación

- Sirva dentro de las canastas de *papa* una porción del salteado.
- Decore con tomates cherry y espolvoree con semillas de *sésamo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crocante-de-yacare-al-wok