Croquetas de cerdo al jengibre



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Nuez Moscada: A gusto
Salsa de soja: 2 cdas.
Claras: 3 Unidades
Jengibre Picado: 1 cda.
Azucar: 1 cda.
Carne De Cerdo Picada: 1 k
Polvo de hornear: 1 cdita.
Huevo: 1 Unidad
Harina de Maíz: 2 cdas.
Polvo de jengibre: 1 cda
Aceite De Maíz: 3 cdas.

Guarnición

Sal: A gusto
Pimiento rojo: 1 Unidad
Brotes de soja: 1 Taza
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Zanahoria: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Nabo: 1 Unidad
Zucchini: 2 Unidades
Chile jalapeño: 1 Unidad

Salsa

Vinagre de sidra: 1/2 Taza
Salsa de soja: 1 cda.
Aceto balsámico: 1/2 Taza
Peperoncino: 1 Unidad
Ketchup: 1 cdas.
Salsa de ostras: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Coloque en un recipiente la carne de **cerdo** picada junto con la *harina* de maíz, el *huevo*, las claras, salsa de soja, el polvo de hornear, el **jengibre**, sal, nuez moscada, polvo de **jengibre**, azúcar y ½ taza de agua, mezcle bien.

Salsa

- Mezcle en un recipiente todos los ingredientes y bata hasta emulsionar.

Guarnición

- Corte los cachetes de los zucchinis con cáscara y luego córtelos en finas tiras, deseche el corazón.
- Corte el *pimiento* en finas tiras.
- Corte el *chile* jalapeño en fina juliana.
- Pele la *zanahoria* y el *nabo* y corte ambos en finas tiras.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *ajo* hasta transparentar, luego agregue el *nabo* junto con la *zanahoria* y el *pimiento* rojo, saltee unos minutos e incorpore el *chile* junto con los zucchinis, unos minutos antes de retirar del fuego añada los brotes de soja, saltee unos segundos y retire
- Sazone con sal.

Armado

- Tome pequeñas porciones de la carne y forme las croquetas.
- En una sartén con aceite de maíz caliente dore las croquetas de todos sus lados.
- Sirva en una fuente un colchón de la *guarnición* y encima acomode las croquetas.

Presentación

- Acompañe con la salsa y decore con ramas de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-cerdo-al-jengibre