

Croquetas de cerdo al jengibre

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Nuez Moscada: A gusto

Salsa de soja: 2 cdas.

Claros: 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

Brotos 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>