

Fetas de cerdo con jengibre

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Sake: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 1/3 Diente

Jengibre: 10 g

Fecula De Maiz: 1 c dita.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Carre de cerdo: 200 g

Para la salsa:

Sake: 1 cda.

Salsa de soja: 1 cda.

Azucar: 1 cda.

Mirin: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para comenzar

cortamos en fetas bien finas el carréute

- De **cerdo** y mezclamos en un bol con el *sake*, el diente de *ajo* rallado, la fécula de maíz y el **jengibre** rallado
- Reservamos.
- Cortamos la *cebolla* en juliana y reservamos.
- En una sartén grande, con aceite de oliva, cocinamos el *cerdo*
- Cuando la cocción esté a un 70 %, agregamos la *cebolla* y salteamos durante 1 minuto
- Retiramos la carne y la reservamos.
- Volvemos a llevar la sartén al fuego y añadimos el *sake*, el *mirin*, la salsa de soja y el azúcar
- Recuperamos el *jugo* del *cerdo* reservado, llevamos a la sartén y dejamos caramelizar.
- Antes de que se queme volvemos a llevar la carne con la *cebolla*, salteamos todo junto por 30 segundos y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fetas-de-cerdo-con-jengibre>