

Fondue de akuzay y carne de chanco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Relleno de akusay

Akusai: 15 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Zanahorias: 2 Unidades

Ricota: 100 grs.

Cebolla de verdeo picada (solo parte verde): A gusto

Claros: 2 Unidades

Hongos salteados: 100 g

Relleno de carré

Papas: 2 Unidades

Cebolla de verdeo (la parte verde): 15 Unidades

Zanahorias: 2 Unidades

Carre de cerdo: 1 k

Sal y Pimienta: A gusto

Clara de huevo: 2 Unidades

Salsa

Ajo rallado: 4 Diente

Cebolla de verdeo picada: 2 cda.

Salsa de soja: 2 cdas.

Vinagre de Arroz: 3 cdas.

Semillas de sésamo: A gusto

Jugo de Limón: 3 cdas.

Puré de manzana verde: 100 g

Jerez: 3 cdas.

Aceite de Sésamo: 5 Gotas

Varios

Fideos de arroz: 100 g

Caldo de verduras: 2 L

Hongos Shitake: 50 grs.

Zanahorias baby: 200 g

Preparación de la Receta

Relleno de akusay

- Blanquee las hojas de *akusay* en agua hirviendo solo unos segundos, retire y escurra con cuidado para que las hojas no se rompan.
- Coloque en un recipiente los *hongos* previamente cortados en láminas y salteados junto con la *zanahoria* cortada en *brunoise* y salteada, las claras, la *ricota*, la *cebolla* de verdeo picada, solo la parte verde, sal y pimienta, mezcle y reserve.

Relleno de carré

- Corte el carré de *cerdo* en finas laminas.
- Blanquee las papas y las zanahorias previamente cortadas en bastones de 6mm de lado por 10cm de largo
- Coloque luego en un bowl junto con las claras, sal y pimienta, mezcle y reserve.
- Blanquee las hojas de *cebolla* de verdeo enteras solo unos segundos, retire y séquelas con mucho cuidado de que no se rompan con papel absorbente.

Salsa

- Coloque en un bowl el puré de manzanas verdes junto con el *ajo* rallado, el *jugo* de *limón*, *jerez*, *vinagre* de *arroz*, salsa de soja, aceite de *sésamo* y la *cebolla* de verdeo picada, solo la parte verde, mezcle y reserve.

Armado

- Tome una hoja de *akusay* y extiéndala sobre la mesada, coloque en el centro una porción del relleno de *hongos* y con mucho cuidado enrolle hasta la mitad, luego doble hacia adentro los costados y termine de enrollar, luego pinche con un mondadientes para que no se abra.
- Proceda del mismo modo con el resto de las hojas y relleno.
- Tome una lamina de carré y acomode en uno de los extremos 2 bastones de zanahorias y 2 bastones de *papa* intercalados, si son mas largos de la medida del carré córtelos, luego enrolle y ate con las hojas de *cebolla* de verdeo blanqueadas suavemente para que no se rompan.
- Coloque el caldo de verduras en una *cacerola* y lleve a fuego, una vez que rompa hervor agregue los rollos de *akusay* y *cerdo*, cocine 7 minutos los rollos de *akusay* y entre 10 y 15 minutos los rollos de *cerdo*.
- Remoje los fideos de *arroz* durante 8 horas, luego escúrralos y séquelos sobre papel absorbente
- Tome varias cintas de fideo y realice un nudo en el centro, luego retire los extremos dejando el nudo.
- En el mismo caldo de verduras blanquee las zanahorias baby junto con los fideos.
- Con la punta de un cuchillo realice una estrella sobre los *hongos* shitakes, luego cocínelos unos minutos en el caldo.

Presentación

- Sirva la salsa en un recipiente y espolvoree con semillas de *sésamo* tostadas y molidas.
- Sirva en cazuelas individuales los rollos de *akusay* y *cerdo*.
- Decore con las zanahorias baby, los nudos de fideos y los *hongos* shitakes.
- Por ultimo cubra con el caldo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fondue-de-akuzay-y-carne-de-chancho>