Gyudon



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Salsa de soja: 30 cc
Ojo de bife: 200 g
Arroz japonés cocido: Cantidad necesaria
Caldo japonés: 2 cdas.
Ajo: 1/2 Diente
Sake: 45 cc
Cebolla: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad deseada
Mirin: 30 cc
Gari: 30 g
Azucar: 1 cdita.
Jengibre: 3 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos *fetas* muy finas de ojo de *bife* y reservamos.
- Luego, cortamos la *cebolla* en juliana de 5 mm y salteamos en una sartén con aceite de oliva durante 30 segundos.
- Incorporamos las *fetas* de ojo de *bife* y continuamos salteando
- A continuación, añadimos 45 el *sake*, el *mirin*, el azúcar y la salsa de soja mientras va avanzando con la cocción.
- Agregamos el caldo japonés, el ½ diente de *ajo* rallado , el *jengibre* rallado y luego de 1 minuto retiramos del fuego.

Para el armado

sobre un bol, colocamos el arroz japon&eacute

- S caliente, servimos la carne con las cebollas y, por último, humedecemos el *arroz* con el *jugo* de la cocción.
- Terminamos con el gari (jengibre marinado con *vinagre* y azúcar).
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gyudon