

# Jamón estilo chino

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Aceite de Sésamo:** 1 cdita.

**Salsa de soja:** 1 cda.

**Cilantro:** 10 g

**Miso:** 1 cda.

**Azucar:** 1 cdita.

**Sake:** 1 cda.

**Mirin:** 1 cda.

**Especias chicas:** 5 Unidades

**Bondiola de cerdo:** 200 g

## Preparación de la Receta

- En un bol, mezclamos *miso*, salsa de soja, *sake*, *mirin*, té de azúcar y condimentamos con 5 *especias* chinas y 1 cuchara de té de aceite de *sésamo*.
- Marinamos en esta preparación la *bondiola* de *cerdo* durante 1 hora.
- Transcurrido el tiempo de marinado, cocinamos con todo su *jugo* durante 30 minutos a 200°C.
- Una vez *cocido*, dejamos entibiar, cortamos en rodajas y servimos con hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/jamon-estilo-chino>