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