

# Larb

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Jugo De Lima:** 4 Unidad

**Hakusay:** 400 g

**Arroz:** 1 Taza

**Aceite Vegetal:** 2 cdas.

**Bife de chorizo:** 1/2 k

**Limas:** 5 Unidades

**Chiles rojos:** 4 Unidades

**Aceite de Sésamo:** 80 cc

**Menta:** 1 Paquete

**Cilantro:** 1/2 Paquete

**Salsa De Pescado:** 50 cc

**Maní pelado:** 300 g

**Cebolla Morada:** 1 Unidades

**Carne de cerdo molida:** 1/2 k

**Chiles secos:** 100 g

**Pimiento colorado:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Limpie el *bife* de chorizo quitando por completo la grasa.
- En una sartén a fuego lento tueste el *maní*, luego tritúrelo groseramente en un mortero.
- Pique los chiles secos.
- Pele la *cebolla* y córtela en fina juliana.
- Quite las semillas y nervaduras del *pimiento* y luego córtelo en juliana.
- Lave el *arroz* siete veces, cambiando el agua continuamente.
- Deseche las hojas externas del *hakusay* y corte el resto en fina juliana.
- Corte los chiles rojos frescos en finas rodajas.
- Pele las limas a vivo y separe los gajos, luego quite el hollejo.

## Armado

- Frote la carne con los chiles secos picados, luego en un grill bien caliente sin grasa selle la carne de ambos lados hasta dorarla
- Una vez sellada retire y reserve
- Cuando la carne este fría córtela en finas láminas.

- En una sartén caliente con dos cucharadas de aceite vegetal selle la carne de *cerdo* molida, luego retire y reserve.
- Coloque el *arroz* en una *cacerola* con dos tazas de agua, lleve a fuego máximo y cuando rompa hervor lleve el fuego a mínimo y cocine durante aproximadamente 6 minutos mas, terminada la cocción retire del fuego y deje reposar.
- Mezcle en un recipiente el *hakusai* junto con la *cebolla*, el *pimiento* y los chiles, luego divida en dos partes iguales.
- Tome uno de los recipientes y condimente para la versión tradicional con *jugo* de lima y para la versión moderna incorpore los gajos de lima, agregue para ambas preparaciones hojas de *menta* y *cilantro* y condiméntelas con salsa de pescado y aceite de *sésamo*, mezcle y una vez obtenida la base de ambas ensaladas espolvoréelas con el *maní* y mezcle nuevamente, por ultimo a la versión tradicional incorpórole la carne de *cerdo* molida

## Presentación

- Acomode sobre una fuente plana las láminas de *bife* de chorizo y vuelque encima la ensalada versión moderna.
- Sirva en un plato una porción de la ensalada tradicional.
- Acompañe ambas ensaladas con el *arroz*.

## Tips

- El *larb*, tradicionalmente se cocina sobre un brasero
- (Tao – Lo)
- Usualmente es especiado con galangal (jengibre azul) y salsa de pescado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/larb>