Manyu Relleno de Matambrito de Cerdo

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cebollas blancas (a la brasa): 2 Unidades
Matambre de cerdo: 1 kg
Sal parrillera: c/n A gusto
Limones amarillos: 6 Unidades
Pimientos rojos (a la brasa): 2 Unidades

Karashi

Agua: 2 cdas
Azucar: 1 cdita
Mayonesa: 3 cdas.
Mostaza japonesa (en polvo): 2 cdas

Masa Manyu

Agua: 120 c.c.
Azucar: 40 Gramos
Leche: 120 c.c.
Harina 0000: 1/2 kg
Levadura: 7 Gramos

Preparación de la Receta

MANYU

- Mezclar agua, *levadura*, leche, aceite, azúcar y unir con batidor
- Colocar la preparación en el centro de la *harina*
- Unir todos los ingredientes hasta formar una masa lisa
- Dejar descansar el bollo por unas 2hs hasta que fermente
- Desgasificar y luego cortar y formar pequeños discos alargados
- Pincelar c/u con aceite, doblar en 2 y colocarlos en papel dejándolos fermentar 1hs más.
- Cocinar en la olla de vapor por 10 minutos, y luego reposar 3 minutos más fuera del fuego.

MATAMBRE

- *Marinar* el *matambre* con el *jugo* de los limones y sal parrillera, por 2hs hasta que esté completamente blanco
- Colocar en el Yakiniku (enrejado) primero del lado de la grasa
- Durante su cocción ir bañándolo en *limón*
- Al mismo tiempo, se pueden utilizar las brasas para la cocción de diferentes verduras a elección
- **KARASHI**
- Mezclar el kadashi en polvo con agua
- Agregar *mayonesa* y azúcar
- Unificar todo
- Servir con verduras asadas a elección, *mostaza*, hoja de *cilantro* y salsa teriyaki.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/manyu-relleno-de-matambrito-de-cerdo