

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>