Nikujaga y pepino a la vinagreta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Nikujaga

Salsa de soja: 45 cc
Mirin: 15 cc
Azucar: 50 grs.
Papa: 500 g
Sake: 45 cc
Hondashi (Concentrado de pescado): 5 g
Cebolla: 1 Unidad
Arvejas: 40 g
Agua Caliente: 400 cc
Bife de cuadril: 300 g
Aceite de girasol: 15 cc

Pepino a la vinagreta

Pepino Japonés: 3 Unidades
Sal: A gusto
Salsa de soja: 1 cdita.
Vinagre de Arroz: 30 cc
Hondashi (Concentrado de pescado): 2 g
Azucar: 8 grs.
Agua Caliente: 15 cc
Jengibre: 10 g

Preparación de la Receta

Nikujaga

- Pele la *cebolla* y córtela en juliana.
- Pele las papas y córtelas en cubos.
- Machaque los bifes y luego córtelos en bocados.
- En una *cacerola* caliente con aceite selle la carne, incorpore la *cebolla* y una vez transparente agregue la *papa*, luego de unos minutos de cocción añada el agua y tape la

cacerola, cocine a fuego mínimo
- Una vez que rompa hervor quite la espuma que se forma en la superficie y agregue azúcar, *sake* y hondashi, mezcle y tape, cuando rompa nuevamente hervor incorpore salsa de soja y *mirin*, cocine hasta que la *papa* este tierna pero firme
- Unos minutos antes de terminar la cocción quite la tapa y deje reducir los líquidos a fuego máximo.

Pepino a la vinagreta

- Corte los pepinos con piel en finas rodajas, coloque en un bowl, sazone con sal, mezcle y deje reposar durante 15 minutos
- Transcurrido el tiempo de reposo enjuague con abundante agua, escurra con las manos.
- Corte el *jengibre* en juliana.
- Prepare una vinagreta, disuelva en un bowl con agua el hondashi, luego incorpore *vinagre* de *arroz*, salsa de soja y azúcar, mezcle y reserve.

Armado

- Condimente los pepinos con la vinagreta y espolvoree con el *jengibre*.
- Sirva en un plato una porción de nikujaga.

Presentación

- Espolvoree el nikujaga con arvejas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/nikujaga-y-pepino-a-la-vinagreta-2