

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>