Pasta de trigo y carne de cerdo en salsa picante

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de Sésamo: 1 cdita.
Cebolla: 1 Unidad
Pastas secas: 300 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Vino de arroz: 1/2 Taza
Azucar: 1 cdita.
Choclos baby: 12 Unidades
Esparragos: 8 Unidades
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Carre de cerdo: 8 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Guindilla: 1 Unidad
Zanahorias baby: 6 Unidades
Panceta ahumada: 50 g

Mostaza

Mostaza japonesa: 1 cdita.
Almidón de Maíz: 1 cdita.
Vino de arroz: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, cocine la pasta al dente.
- Retire, coloque a baño maría inverso y lave para retirar el almidón
- Deje escurrir.
- Corte el carre en juliana rocíe con aceite de oliva.
- Corte la *panceta* en juliana.
- Corte los espárragos al bies.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Corte el *ajo* y la *guindilla* en fina juliana y rocié con aceite de oliva
- Corte las zanahorias en cuartos.
- Corte los choclos por la mitad

Mostaza

- En un bowl coloque la *mostaza* japonesa, junto con el almidón de maíz, el vino de *arroz* y mezcle.

Armado

- En un wok con aceite neutro caliente, selle el carre junto con la *panceta*, agregue las zanahorias junto con los espárragos, el *ajo* y la *guindilla*, luego agregue la *cebolla* junto con los choclos saltee unos minutos.
- Agregue la pasta y condimente con azúcar y pimienta
- Incorpore el vino de *arroz* junto con la *mostaza* y ligue.
- Añada el aceite de *sésamo* y condimente con sal.

Presentación

- Sirva en un plato la pasta y por encima los vegetales y la carne.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-de-trigo-y-carne-de-cerdo-en-salsa-picante