

Shi Jin Huo Guo (Fondue china)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lenguado: 2 Filetes

Fideos de arroz: 100 g

Shitake fresco: 100 grs.

Tofu: 200 grs.

Silla de cordero deshuesada y desgrasada: 400 g

Brotes de soja: 100 grs.

Pechuga de pollo: 300 g

Pastas ramen: 200 g

Langostinos Frescos: 8 Unidades

Pak choy: 1 Planta

Pulpo cocido: 200 g

Harina de trigo: 200 grs.

Hakusay: 1 Planta

Lomo: 400 g

Aceite mezcla: 500 cc

Brote de bambú: 100 g

Girgolas frescas: 100 g

Salsa

Salsa de soja: 100 cc

Aceite de guindilla: A gusto

Tahineh: 1 cda.

Jengibre: 1 cda.

Aceite de Sésamo: 100 cc

Ajo: 4 Dientes

Cilantro Picado: 50 g

Vinagre de Arroz: 100 cc

Varios

Caldo de Cordero: 2 L

Preparación de la Receta

- Retire la carne de *lomo*, *pollo* y *cerdo* bien fría de la heladera y corte en lonjas bien finas, coloque sobre un plato.
- Corte el filete de lenguado y le pulpo en porciones finas y coloque sobre otro plato.

- Pele los *langostinos*, retire la vena y deje la cola
- Agregue al plato de pescados.
- Corte el *tofu* al medio a lo ancho y reboce en *harina*.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría el *tofu*, retire y reserve en papel absorbente.
- Lave bien el pack choy y el hacusay, corte el en trozos parejos y coloque sobre un plato.
- Remoje la pasta de *arroz* y la de trigo durante 3 horas, retire envuelta formando paquetitos y coloque en el plato junto con los vegetales.
- Añada brotes de soja y de bambú cortado en tiras, *hongos* enteros sin los cabos, y el *tofu* frito cortado en triángulos.

Salsa

- Ralle el *jengibre*.
- Pele y ralle el *ajo*.
- Coloque el *jengibre* y el *ajo* en un bowl, agregue *cilantro* picado, thaineh, salsa de soja, vinagre de *arroz*, aceite de *sésamo* y *guindilla*.
- Revuelva bien y coloque en una cazuela.

Presentación

- Sirva los platos con las carnes, los pescados y los vegetales.
- Tome una cazuela **China**, coloque el fondo dentro y mantenga sobre un quemador.
- Una vez que llegue al punto de ebullición coloque los ingredientes deseados según su gusto y Una vez cocidos pasar por la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/shi-jin-huo-guo-fondue-china>