

# Solomillo de Cerdo al Wok

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1/4 Unidad

**Arroz largo fino cocido:** 1/2 Kilo

**Huevos:** 3 Unidades

**Sal:** c/n

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Solomillo de cerdo:** 1 Unidad

**Aceite Neutro:** c/n

**Chaucha japonesa:** 100 grs

**Pimienta verde japonesa:** c/n

**Salsa de soja:** 1 cda

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Cortar el **solomillo de cerdo** en cubos de 1 x 1 y reservar en un bol con un chorrito de aceite.
- Cortar en *brunoise* **cebolla**, **zanahoria** y **chaucha japonesa**, reservar.
- En un bol mezclar huevos con sal, pasar por colador y reservar.
- En un wok precalentado *saltear* con aceite el **cerdo** hasta sellar.
- Agregar **zanahoria**, **chaucha** y seguir salteando por 1 minuto.
- Añadir **cebolla** y *saltear* y transcurrido 2 minutos incorporar el **arroz** y mezclar bien hasta desgranar.
- *Condimentar* con sal, pimienta japonesa y salsa de soja agregándosela por los costados, reservar.
- En una sartén con un poco de aceite (apenas) colocar los huevos reservados y condimentado y cocinar sin mezclar hasta obtener una omelette fina, tapar con plato y apagar para terminar la cocción del lado de arriba, reservar.

## Armado

- Servir el salteado envuelto en la creppe de *huevo*.
- Terminar con *kétchup* por encima.