

Ssam de Bondiola Laqueada en Soja y Naranja

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Armado

Arroz blanco: c/n

Hojas de cilantro: c/n

Lechuga morada: c/n

Brotos de soja: c/n

Lechuga verde: c/n

Bondiola braseada laqueada

Azucar: 40 grs

Bondiola de cerdo: 500 Gramos

Dientes de ajo: 3 Unidades

Granos de pimienta: 1/2 cda

Anís estrellado: 2 Unidades

Salsa de soja: 150 c.c.

Canela: 1 Rama

Enebro: 5 Unidades

Jengibre en láminas: 5 Unidades

Sal: c/n

Glaseado

Aceite de Sésamo: 3 cdas

Cascara de naranja: 1/2 unidad

Jengibre en láminas: 10 Gramos

Miel: 100 Gramos

Vinagre de Alcohol: 50 c.c.

Hoisin: 50 Gramos

Jugo de Naranja: 50 c.c.

Salsa de soja: 100 c.c.

Salsa para envolver

Aceite de Sésamo: 1 cda

Cebolla de verdeo picada (parte verde): 1 unidad

Manzana verde sin piel picada: 50 Gramos

Gouchujang: 1 cda

Miso: 2 cdas

Nuez picada: 15 Gramos

Semillas de sésamo: 1 cdta

Azúcar: 1/2 cdta.

Preparación de la Receta

Bondiola

- *Condimentar* la **bondiola** con sal y sellar en sartén con aceite por sus lados.
- En una fuente pequeña para horno colocar *bayas* de enebro, anís estrellado, granos de pimienta, dientes de *ajo* aplastados, *jengibre* en láminas, rama de canela, azúcar, salsa de soja y la *bondiola* sellada.
- Completar con agua (1 parte de salsa de soja y 2 partes de agua), tapar con papel aluminio y cocinar en horno a 200° C por 2 horas.
- Transcurrido el tiempo retirar la *bondiola*, llevarla a placa de horno y pintar con abundante glaseado,
- Cocinar a 250° C por 15 minutos hasta caramelizar.
- A mitad de cocción volver a pintar con el glaseado.

Glaseado

- Colocar en una *cacerola* pequeña, miel, salsa de soja, hoisin, *vinagre*, *jugo* de **naranja**, cáscaras de **naranja**, *jengibre* en láminas y a fuego medio dejar reducir por 30 minutos hasta obtener una textura de miel.
- Con el fuego apagado agregar aceite de *sésamo*, mezclar y reservar.

Salsa para envolver

- En un bowl mezclar *miso*, *gouchujang*, *manzana* verde pelada picada, nuez picada, semillas de *sésamo*, azúcar, *cebolla* de verdeo picada (verde) y terminar con aceite de *sésamo*.

Armado

- Tomar una hoja de *lechuga* y colocar en el interior una base pequeña de *arroz* blanco.
- Agregar salsa, un trozo de *bondiola* braseada, hojas de *cilantro*, brotes de soja, cerear el taco y comer.
- Repetir la operación con cada taco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ssam-de-bondiola-laqueada-en-soja-y-naranja>